香港方物志

葉林豐著



中華書局印行

香港方物誌

葉林豐

中華書局印行

香港方物誌

書號：　　定價港幣一元二角

編者：葉林豐

出版者：中華書局股份有限公司

印刷者：中華書局香港印刷廠
香港九龍北帝街馬坑涌道

發行者：中華書局
香港皇后大道中50號　星加坡大馬路71號

一九五八年十一月　香港一版

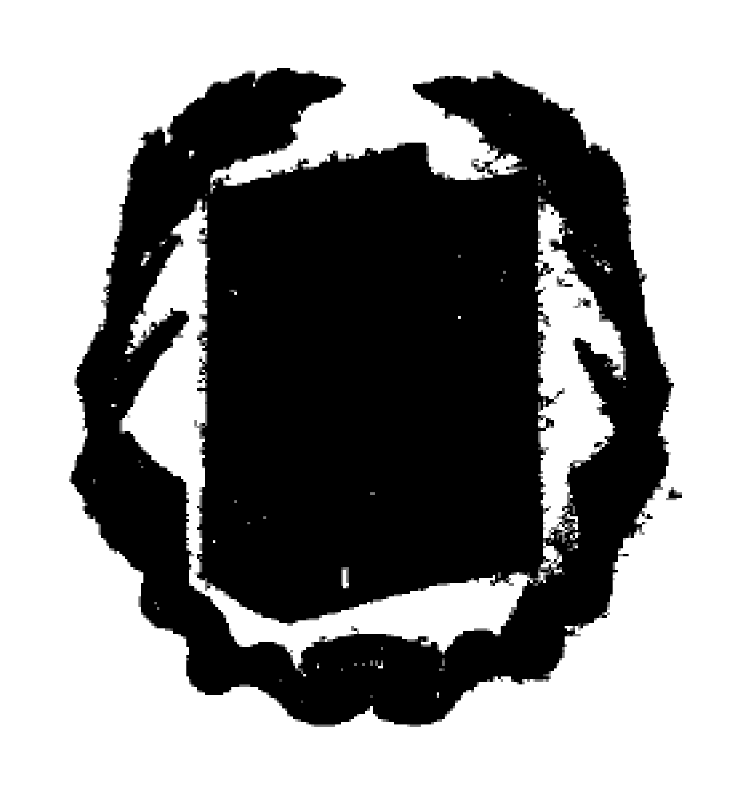
前　記

這些短文，都是在一九五三年的一年間，陸陸續續在香港大公報的副刊上發表的。這不是純粹的科學小品文，也不是文藝散文。這是我的一種嘗試，我將當地的鳥獸蟲魚和若干掌故風俗，運用着自己的一點貧弱的自然科學知識和民俗學知識，將它們與祖國方面和這有關的種種配合起來，這裏面有科學也有傳說，用散文隨筆的形式寫成了這樣每篇千字左右的短文。

在報上發表時，讀者的反應還不錯，這才使我現在有勇氣將它們加以整理，保存下來。

作　者

一九五六，七，十二，香港。



人民幣售價
七角二分

香港方物誌

目　次

前　記

香港的香

香港被稱爲香港的原因，有許多不同的解釋。有人說從前有一個女海盜名叫香姑，她利用這座小島爲根據地，所以後來稱爲香港。又有人說在今日香港仔附近（從前稱爲石排灣），從前有一道大瀑布，水質甘香，航海的船隻總在這裏取淡水，因爲這瀑布的水質好，所以稱爲香港。但無論怎樣解釋，香港這兩個字却是有原因的，因爲在石排灣附近有一座小村，土名爲香港村（現在還稱那地爲小香港或香港圍）。這座香港村遠在英國人不曾踏上這座小島之前就久已存在。所以香港島一名的由來，旣非因爲香姑也不是爲了瀑布的水香，實因爲島上原本就早已有一座小村名叫香港。

可是，這座小村爲什麼不叫臭港而叫香港呢？香在什麼地方呢？這正是我現在想同讀者談的。因爲這個"香"並非水香，也不是人名，實因爲這地方從前是一個運輸香料的出口小港，所以稱爲香港。

這種香料並非島上自己出產的，而是從東莞各地運來（香港島和九龍各地從前都是隸屬東莞縣的，後來又從東莞縣析置了一個新安縣，香港等地遂改隸新安。新安後來又改稱寶安），集中在石排灣，然後再出口運往各地。這種香料，不是流質也不是木質，而是一種香木的液汁凝結成固體的。它們有的像松香琥珀那樣一團一塊的，有的又像檀香木那樣一片一段的枯木根。這種"香"（從前人就簡稱它爲"香"），是當時其他許多香

料製品的原料，薰衣、習靜，所燒的就是這種香。上等的價錢非常貴，甚至可以同黃金比價。從前人所謂"焚香默坐"，所焚的就是這種香，並非燃一枝線香或是燒一爐檀香。今日我們所見的古董銅器之中，有一種名爲博山爐的東西，就是煎這種香的，下面有盤可以盛水，用熱湯蒸香，使香氣緩緩散發出來，並不直接放在火裏去燒，所以稱爲煎。

東莞出產的香，在當時南方各地出產的香料之中，算是最有名的，稱爲"莞香"。莞香遠銷至當年蘇杭和京師，香農將他們的出品從產地集中到石排灣附近的這個小港，從這裏用大眼雞船運至省城，再由省城北運。於是島上的這個小港就稱爲香港，附近所住的村莊也就稱爲香港村。

明末廣東大詩人屈大均的"廣東新語"，記莞香盛時遠銷至北方的情形道：

"莞香度嶺而北，雖至劣亦有馥芬，以霜雪之氣沾焉故也。當莞香盛時，歲售逾數萬金，蘇松一帶，每歲中秋夕，以黃熟徹且焚燒，號爲薰月，莞香之積閶門者，一夕而盡，故莞人多以香起家。"

莞香自明朝直至清朝中葉，都是當地一大名產，馳名全國。產香的樹，名爲古蜜香樹。這種樹宜種在砂土的山田裏，稱爲香山。鑿取香根的工作多由婦女擔任，她們往往將香木最好的部份切一點下來私藏起來，作爲自己的私蓄，然後以重價賣給外地來的香販，這就是著名的"東莞女兒香"，是莞香中的精品，價格也最貴。

莞香雖然有名，可是上品產量並不多，而且香樹要種十餘

年後始有香可採，愈老愈好，所以產量不會多，並且整個東莞縣也僅有幾處地方所產的是上品。今日新界大埔的沙螺灣，沙田的瀝源村，都是產香名地之一。可是到了清朝雍正年間，因爲莞香上品價值兼金，而且不易覓購，宮中需求黃紋生結黃熟（這都是莞香的名目）甚急，竟派出採香專吏到東莞來坐索，並且指名要購異種名香。縣官無奈，只得責成里正地保等下鄉搜求，搜求不得，就用嚴刑來追比，以致杖殺了許多地保里役。這一來，種香的人家嚇壞了，他們爲了免除禍根起見，竟將所種的香樹斬伐摧毀，然後全家逃亡。香木並不是一朝一夕就有收成的，而且也不是隨地可以種植的，於是自從這些香戶斬伐香木逃散以後，莞香的出產便從此衰落漸至滅絕了。

莞香的出產雖成了陳迹，但至今還在香港留下若干餘韻可供追溯。當然，第一就是"香港"這個名稱本身，因爲就是從這個小港口運香出口，所以才稱爲香港的。其次是尖沙咀，這地方從前稱爲香埗頭，從這裏運香至石排灣集中，然後再轉運出口。

還有，新界的遊客當記得沙田城門河附近的香粉寮這地方，這個一度被當作天體運動者樂園的所在，就是利用山水來舂碓香木成粉，製造線香盤香的，還有大帽山脚下的川龍村，那裏至今也仍有許多舂碓香粉的大水磨。這些都是當年莞香的餘韻，也就是今日香港之"香"的由來。

舶寮洲的古物

舶寮洲一名南丫島，在香港仔鴨脷洲的對面，中間所隔的

海峽，就名舶寮海峽。從香港到舶寮洲，沒有輪渡可乘，你只可以在香港仔搭往來兩島之間的街渡，或是自己僱船去。

香港範圍內的島嶼，最大的是大嶼山，其次是香港島，第三便要數到舶寮洲了。舶寮洲地方很荒僻，多是未開發的荒山，僅有幾個小村落。沒有大的漁村，沒有特殊的出產，也沒什麼名勝和古蹟。但它却因一件事情而著名，那就是曾在這個島上發現過我們先民的遺物。

發現古物的地點是在舶寮洲的西部，是個大海灣，土名就叫大灣。這地方面對大嶼山和長洲島，中間所隔的海面名西舶寮海峽。被發掘出有古物的遺址共有三處。即榕樹灣，洪聖爺廟和大灣肚三處，這些地點都在向西的這個大海灣上，其中出土遺物最多的是大灣肚。從香港坐船去看這個遺址，最好是乘船繞過舶寮洲的北部，直接駛到大灣海面，從那裏再轉駁小舢板上岸，甚或從大船上游泳上岸也可以，因爲發現遺物的地點就在海濱沙灘和土壤交界的地方，破碎的陶片幾乎俯拾卽是。若不採取這樣的路線，則可以在東面的"野餐灣"（一名旅行灣）上岸，從那裏直趨全島的中心蘆鬚城，再向北翻過幾個山坳，下山來到海濱，就到了大灣。這一段步行的路程要有人帶路，而且在夏天走起來會很辛苦。

大灣肚的先史遺址，是無意中給人發現的，發現的經過很有趣，那已是二十多年以前的舊事了。據說，當時香港政府正在兵頭花園地底下建築一座蓄水池，需用大量的海沙（這座地下蓄水池就在今日噴水池那一片大草地的下面，噴水池背後的那兩座小台就是泵房，水池的入口正對港督府，乘巴士經過上

亞厘畢道可以望得見），包工的建築商僱用帆船到舶寮洲的大灣挖取海沙，工人偶然在泥沙中發現很多陶器碎片和箭簇，拿回來賣給人，後來給水務局知道了，便告訴當時香港大學的一位謝爾石教授，他便親自到大灣去查勘，發現在那海濱一帶的高地上，幾乎遍地都是這類陶器碎片。後來他又將這樣的發現告訴一位芬神父，邀請他一同去作比較有計劃的發掘，頗有收穫。後來，芬神父根據他所掘得的這些遺物，與我國先史及殷商時代的文化加以比較，寫了好多篇很細密的論文發表，可惜他在一九三六年因病去世，研究工作便中斷了。

舶寮洲發現先民遺物的大灣，三面有山環抱，因爲向西，可以免除東北和東南季節風的侵襲，又從山腰裏有一道溪流直通海中，終年不涸。從地理位置上說，這確是一個理想的建立村落的地址。先史時代曾經有人在這裏住過，是不難想像的。至今山脚下還有廢棄的田地的遺蹟，又似乎開闢過園圃。可是現在僅有一兩間孤單的寮屋，四週全是一片野草雜樹，顯得非常荒涼。

據芬神父的現地查勘報告上說，這類遺物的埋藏量約有四尺厚。自地面向下掘，平均掘到十七八寸至七十寸的深處，就可以發現這種文化層。蘊藏量最豐富的一層，是在三尺左右的深處。那些表示文化水準較高的陶器，僅在上層才有。至於石斧和銅箭簇，只有較下的地層始有發現。根據這些情形看來，可知遺物的位置層次，都不曾經過翻動或水流的冲洗，還保持着原來的自然堆積層次。

舶寮洲的先史遺物發現至今，已經二十多年。本地人多數

僅知道這地方曾出過“古董”。至於究竟是些什麼“古董”，以及它們是多少年以前的遺物，能正確理解的人並不多。甚至有些人誤解，以爲這是幾十萬年以前原人時代的遺物，或是幾萬年以前的遺物。

根據發現最多的陶器碎片的花紋，火候和製作方法，與其他各處所已經確定年代的相類遺物來比較，顯明的表示舶寮洲所出土的先史遺物與當時中國沿海的文化源出一轍，其年代約在公元紀元前二百年至五百年之間，即是距今約二千五百年左右的遺物。

所發現的陶器碎片，多數是一種圓形的“甕”或“缽”的碎片。完整的一個也沒有。從拼湊起來的殘缺不全的形狀看來，這種陶器是圓形的，約有十英寸高，口上有短短的頸。頸下有花紋數道，多是斜方格或菱形的線構成的圖案，是用硬物壓成的，圖案的風格顯然受有中國銅器的影響。此外還有一種類似杯的陶器，有些附有薄乳狀的黃釉。因爲有釉，它們的時代比那些甕一定更遲些。

石器都是長方形經過仔細磨琢的石斧，是可以裝柄的。此外還有非常尖銳的石箭簇，又有許多大小不一的石環，類似戒指或手釧。並發現了鑽取這些石環的工具和剩餘的石片。石質有些與本地附近的岩石性質相同，有些顯然是從外地運來的。

芬神父等所發掘的舶寮洲先史遺物，從前都貯藏在香港仔的華南修道院以及香港大學的利瑪竇宿舍內，經過太平洋戰爭，這些東西的下落都不明了。一九四八年，歷史學家翦伯贊等人在香港時，大家曾到這遺址去看過一次，並從地面上拾回了若

干陶器碎片和石器。

英雄樹木棉

今年立春立得早，加之早幾天的天氣又特別燠暖，新年才過，香港的木棉樹竟已經開花了。香港人素來相信，只要木棉開了花，天氣便不會再冷。尤其是水上人家更相信這徵候，他們以銅鑼灣避風塘附近渣甸倉的那棵大木棉樹爲準，只要樹上的花一開，便將僅有的破棉胎捲起來，拿上岸去實行"趕綿羊"了。本來，香港的氣候，在陽曆二月，即農曆的新年頭，照例會特別冷幾天的，但木棉既然開了花，就是冷也不會冷到怎樣了。

香港的木棉，雖不及廣州市和西江一帶那樣的多，但從現在市區附近所殘存的株數看來，在從前一定也不少的。目前香港的木棉樹，往來市區最容易見到的，是花園道口聖約翰教堂對面的那幾株。大約一共有四五棵，矗立道旁，因爲在軍營外邊，四週又沒有其他的雜樹，所以特別容易望見。每年開花的時節，如果天氣好，映着日光，滿樹的大紅花高撑半天，看起來眞如屈大均所說的："望之如億萬華鐙，燒空盡赤"。

木棉古稱吉貝花，俗稱紅棉。又因這種樹枝幹高聳，常常高出附近其他各樹之上，所以又有英雄樹之稱。木棉是先花後葉的，開花時枝上往往還留着隔年的舊葉。花朵的模樣很像江浙的辛夷木筆，但是並非紫色而是深紅的，六瓣向上，花蕊黃色，在那矯健如龍的枝幹上，綴着一朵朵的大紅花，樣子非常

古艷可愛。

木棉花落結子，子莢裏有棉如柳絮，我們平日枕頭坐墊裏所用的木棉花，就是這東西。木棉是廣東的特產，西江一帶最多。"廣東新語"記敍這一帶的木棉花時盛况道：

"舟自牂柯江而上至端州，自南津淸岐二口而上至四會，夾岸多是木棉，身長十餘丈，直穿古榕而出，千枝萬條，如珊瑚琅玕，光氣熊熊，映面如赭。其落而隨流者又如水燈出沒，染波欲紅。自仲春至孟夏，連村接野，無處不開，誠天下之麗景也。"

屈大均有詠西江兩岸的木棉詩云："西江最是木棉多，夾岸珊瑚千萬柯，又似燭龍啣十日，照人天半玉顏酡。"

木棉花尙有一點値得一提的：它開在樹上的時候花瓣向上，花托花蕊比花瓣重，因此從樹上落下的時候，在空中仍保持原狀，這時六出的花瓣却成了螺旋槳，一路旋轉而下，然後拍的一聲墮到地上。春日偸閒，站在樹旁欣賞大紅的落花從半空旋轉而下，實在也是浮生一件樂事。木棉花可以入藥，能消腫炎，因此落下來的花即刻就有人拾去了。

一月份的野花

香港的自然是美麗的，尤其是花木之盛。有許多參天的大樹，你決料不到它們是會開花的，可是時候一到，它們忽然會開出滿樹的大花來。這種情形就是在路邊的大樹上也可以見得到，因此香港的鮮花，幾乎四時不斷。

香港花開得最茂盛的季節，是每年的二三月至四五月，而最冷落的却是目前——陽曆一月。這因爲香港的氣候，往往在農曆過年的時候最冷，這時候多數是陽曆的二月中旬前後，但這也正是農曆立春節的時候，因此在立春之前的陽曆一月份，在欣賞花木上便成爲最寂寞的一個月了。

可是，正如詩人雪萊在西風歌中所詠："冬天來了！春天還會遠嗎？"一月份內開的花雖然很少，但是自然却正使它們忙碌的做着準備工作，多數花木的蓓蕾都開始披着毛茸的外衣鑽了出來，就是老榕樹也脫下了舊衣，因此一過了農曆新年交了春，多數花木都揉着眼睛笑起來了。這時首先迎接新年的最著名的吊鐘，接着是五色燦爛的杜鵑，醉醫的桃花，英雄的木棉……

目前，在這最冷落的季節，我們在野外山邊上所能見到的野花，只有一種矮小的紫羅蘭。這是香港最常見的野生紫羅蘭，繁殖得很普遍，差不多在香港和新界的一般山邊上都可以見得到。它們生得很矮小，葉子是尖圓的，花色淡紫，花瓣的底下有幾條深紫的紋路。它們從一月份開始開花，可以一直維持到四月；不過花色越開越淡，有時簡直是白色的了。

還有一種野生的單瓣白玫瑰，學名是 Rosa laev gaa，外國人稱它們爲"狗玫瑰"，在新界很多，香港山上則比較少見。它們是從二月起開始開花，但在一月份內有時也可以偶然見到幾朶早開的花。它們是純白的，沒有香味，花朶很大，有時直徑可以大至四英寸。

香港有一種野生的黃菊花，多數生在近山澗的山坡上，褐

黃色的圓形花心很大，看來幾乎像是小型的向日葵。它們從秋天開始開花，能維持很久，因此你若是現在到山上去散步，偶然還有機會可以見到這種傲霜的隔年毯菊。

香港的哺乳類動物

香港島本身，由於與九龍大陸隔絕，又因了很早以來就有人居住，面積又不大，因此島上能够容身的大型哺乳動物很少。除了偶爾從對面海來的一隻老虎以外，島上最大的野生哺乳動物，乃是那種比家犬略大的吠鹿，這東西一名南中國麂，本地人則稱牠們爲黃麖，牠們在九龍新界比在島上更多。此外就是野豬，在島上也曾經發現過。島上曾經有過獵得老虎的紀錄，但這毫無問題必然是從九龍游水過來的，這與大嶼山曾發現虎蹤的理由一般。這種貓科的大動物，每年冬天在新界時有出現，但牠們也不是生活在本地，而是從更遠的中國內地，福建江西的山嶺地帶走來的。牠們是所謂南中國虎，固然不同於北方的滿洲虎，但也與更南的印度虎有一點小小的區別。香港島上從不曾見過豹，但在新界曾有人獵過一頭，剝了皮留下一張照片，那是一九三一年十二月的事。

其他的食肉類，在香港島上被人發現過的，有南中國種的狐，南中國種的花斑野貓，牠們介於果子狸與豹之間，以及多種狸貓，屬於南中國種的水獺、貛、以及能吃蟹的鼬。

嚴格說來，香港島上所發見的哺乳動物實在不多，經過正式紀錄的更少。但因了島上所見到的動物，往往與對海大陸的

動物有密切的關係，因此我們不妨假定，凡是在新界大陸能見到的哺乳類動物，在香港島上一定也有機會可以見到。這就包括很多種的蝙蝠，以及很多種的齧齒科動物，尤其是松鼠和家鼠。又因了新界在地域上是廣東省的一部，於是凡是南中國可以見到的哺乳動物，如箭猪和南中兎，在這裏也有機會可以見到。那個形狀奇怪的有鱗食蟻獸，被本地人稱爲穿山甲的，在新界以及香港島上皆曾出現過。

新界雖有猴子林，但那實在不是野生的。早期到過香港的動物學家，都說曾在島上見過野生的猴類，說牠們是屬於印度的恆河猴，但現在久已在島上絕迹了，據說在港外荒無人烟的小島上，可能還有這種野猴存在。

香港的野馬騮

外江人呼馬騮爲猴。據說一百多年以前，香港島和附近的各小島上，本有野馬騮甚多。十九世紀中葉，到香港來遊歷的歐洲旅行家，尙有關於這情形的記載。一八六六年，著名的動物學家斯溫荷氏曾記載，在香港港內的許多小島上，都可以發現猴類的蹤跡。後來他在一八七零年將捕得的香港野生馬騮加以研究，說牠們是石猴，擬了一種科學上的類名，並加以解釋道：

"此種石猴可以在香港附近多數的小島上發現。牠們頗似印度種的恆河猴，尾巴特別短。剖腹曬乾了的猴乾，時常掛在香港和廣州藥材店的天花板下，猴骨也被當作藥料來出售……"

…。"

斯温荷氏給這種野馬騮所定的學名是 Macacus Santi-johannis。不僅香港一帶有，牠們分佈的區域頗廣，從印度以至中國大陸的長江以南都有。

香港一帶有野生的馬騮，我們從舊時的"新安縣志"上也可以得到佐證。新安即今日的寶安，當時的香港島是屬於新安縣官富司管轄的。縣志云：

"猴乃獮猿之屬，能諳人性，穴處山谷中。千百爲羣。邑之伶仃山擔竿山等處，所產最繁，俗呼馬騮。"

擔竿伶仃雖在今日香港界外，但據香港大學博物學教授香樂思的記載，直至最近，這些島上仍有野生的猴類存在。至於在今日的香港島上，則深水灣，大潭水塘，以至山頂的南面，仍偶然可以發現猴羣。不過沒有人捉來研究過，因此不知道牠們是否是當年斯温荷等人所見的那些野生石猴的後裔，還是被人豢養而逃逸的其他種類的馴猴。

新界沙田的猴子林，一名馬騮山，是香港名勝之一。從前那一帶的樹林內猴子很多，而且很馴熟，如果有遊客在樹下拿出食物來，牠們會成羣從樹上跳下來乞食，並不怕人。香港淪陷時期，林木給日本人砍光了，戰後英政府又將大埔道改建過，現在早已名存實亡了。

不過，從前馬騮山的馬騮，乃是經人豢養過放在那裏的，並不是香港原有的野馬騮。牠們棲身在馬騮山的歷史並不很久。本地人傳說是一位住在新界的姓陳的航海客放在那裏的，外國人則說是在第一次歐戰期間逃聚在那裏的。

新蟬第一聲

“微月初三夜，新蟬第一聲。” 這是大詩人白居易聞新蟬詩中的兩句。他這首詩大約是在北方什麼地方寫的，因爲詩題是“六月初三夜聞蟬”，一定那地方氣候比較冷，所以六月始聞新蟬。但在香港，則一到四月初，你就可以聽到蟬聲了。

前幾天天氣比較暖， 我已經聽過窗外樹上第一聲的新蟬，那聲音斷斷續續的，叫了幾聲就停住了，好像很生澀。這幾天天又轉冷，便不再聽見牠叫了。遙想牠一定在枝上竭力抑捺自己的興奮，靜候這寒流的尾潮一過，從此就可以放懷唱個痛快了。

蟬聲一來，就表示夏天已到。香港叫得最早的蟬，並不是我們通常所見稱爲“知了”的那種大蟬，而是一種黑色的小蟬，翅上有兩點黃色的斑點。牠的叫聲也不像普通的蟬那樣，而是“滋——滋”。 聲音叫得非常響亮。這種小蟬，中國舊時稱爲蠂，又名蟪蛁。有青色的，香港更有一種紅色的，牠們的鳴聲却與那種褐黑色的大蟬不同。

雌蟬不會叫，所有會叫的蟬都是雄的。因此古希臘詩人薩拉朱斯曾有兩句非常幽默的詠蟬小詩：

“蟬的生活多麼幸福呀，因爲牠們有不會開口的太太。”

據著名的昆蟲學家法布耳說，雌蟬不僅不會叫，牠們似乎連聽覺也沒有。因爲他曾在有蟬的樹下放了一槍，牠們似乎一點不受驚擾。

人類對於蟬素來有好感，尤其注意牠的鳴聲，所以希臘古

詩人詠蟬的很多，中國舊詩以蟬爲題材的更多，而且有許多關於蟬的有趣的傳說和故事。但是對於蟬的生活一向不大清楚，並且有些可笑的誤解。差不多中外都是如此。直到近年法布耳等人耐心作了多年實地精密的觀察後，才能弄清楚牠們生活的眞相。

一隻蟬從幼蟲一直到爬到樹上來叫，先後至少要經過七八年之久，有的甚至要相隔十餘年。雌蟬的卵是產在樹幹上的，牠們孵化後會從樹上落到樹根下，然後掘土向地底下鑽去，有時要深入土中十餘尺，遇到有樹根的適宜地方便停住，以樹根的汁液爲營養，這樣一直要在土中生活七八年（有一種蟬的幼蛹要在土中隱居十七年），幼蟲才生長成熟，然後本能的在一個雨夜掘鬆了泥土往上爬，爬到樹幹上休息一下，開始褪殼，從裂開的殼背上就爬出了一隻完整的新蟬。那隻空殼，就是中國藥材舖裏所賣的蟬蛻。新蟬繼續爬上樹梢，不久就開始試牠蘊蓄了七八年之久的新聲了。

夜雨剪春韮

有人註釋杜甫的這句名句："夜雨剪春韮"，認爲不是用剪刀到後園裏去剪韮菜，而是在下鍋炒的時候，將它們剪齊。這眞是上海人所說的纏夾二先生的胡纏。韮菜是種一次可以繼續採用多次的。因此不便像靑菜蘿蔔一樣連根拔起來。又因爲太多，不能像葱一樣的隨手摘幾根，所以不用剪刀去剪，便要用小刀去割。江西人的兒歌，就有"剃頭刀兒割韮菜，一時割了

卯時有"之句，形容韭菜愈割長得愈快；陸佃的"埤雅"說韭，也說韭菜用剪，並且不宜在日中剪，引古諺"觸露不掐葵，日中不剪韭"作證。此外，"齊民要術"所載種韭的方法，也一再提到用剪。可見杜老的"夜雨剪春韭"，是深懂園藝生活而又有季節感的寫實名句；不能用灶下婢或伙頭的觀點去曲解他也。

香港的韭菜非常好，又肥又長，韭黃更好。但是香港人平日家常似乎不大吃韭菜，只有吃狗肉的時候才一定要用塘蒿韭菜。平時是連韭菜炒蛋，韭菜豆腐燒肉腩也少吃的。這可便宜了北方人，韭菜包餃子烙餅，韭菜煮豆腐，炒肉絲，炒螺絲肉。最妙的是炒豆腐，用乾鍋將豆腐烘得黃黃的，然後弄碎了炒韭菜，乾香開胃，實在是一味價廉物美的家常好菜。北方人還懂得醃韭菜，將肥大的韭菜整把的塞在罈子裏用鹽去醃，不久就可以拿出來切了生吃，別有風味。香港的韭菜又多又便宜，既然本地人不常吃，倒落得讓北方人大快朶頤了。

杜甫所說的春韭，其實就是韭黃。北方氣候與南方不同，不能像香港這樣幾乎隨時可以買得到韭黃，僅在春天韭菜發芽時才有的。這是眞正的韭黃，不是用人工遮掩着陽光烘焙出來的，所以滋味非常甜美，價錢也特別貴。北方人新正吃春捲，最講究的便要用肉絲炒韭黃作餡。短茁肥嫩，沒有香港的韭黃那麼長，是園蔬中的珍品。"山家淸供"載，六朝的周顒，淸貧寡欲，終日常蔬食。文惠太子問他蔬食何味最勝？他答曰："春初早韭，秋末晚菘。"這可說是對於韭菜最有理解也最有風趣的評價。

古人對於春韮久已尊重。詩經幽風，四之日獻羔祭韮。禮記也說，庶人春薦韮，配以“卵”，大有用雞蛋炒韮黄祭祖宗之意。至於“本草”裏所載的韮菜醫藥功用，更是連篇累牘的數不清。

韮菜一名懶人菜，因爲只要種一次，就可以割了又長，長了又割。又名起陽草，據說有健壯之功。因此“笑林廣記”裏就有一則笑話，說有客人向主人談起吃韮菜的特殊功效，主人留客人吃飯，找太太下廚做菜，找來找去找不到；一問孩子們，才知道媽媽聽了客人所說，便忙着到後園拔起白菜種韮菜去了。

后海灣的鷺鷥

后海灣一名深灣，是深圳河入海的出口，在新界元朗北面。因爲地點空曠冷僻，是香港唯一可以見到大批各種水鳥的地方．從鷺鷥、鸛鶴、以至鵜鶘，都有機會可以見到。尤其在這冬季，因爲許多水鳥都喜歡從北方到香港來過冬，所以能够見得到的更多。

香港最容易見到的是大白鷺和塘鷺。鷺鷥是喜歡縮頭縮頸的，牠們飛起來也是如此，喜歡縮着頸子，但是同時却將雙脚伸直到後面。這是牠們的特點，所以一望就知道。這是鸛鶴與鷺鷥最容易辨別的地方，因爲鸛鶴和野鶴飛起來，則喜歡伸長了頸子，同時却將雙脚掛在身下。中國舊時畫家畫空中飛着的仙鶴，往往將牠們的雙脚姿勢畫成像鷺鷥一樣，這是觀察不真

之故。我們對於鸛鶴不大看重，但是外國人則對牠們發生極大的興趣，尤其是兒童，因為民間傳說所有的孩子，都是由鸛鶴啣了從壁爐煙囪裏送來的。當一位母親被孩子們追問他們是從那裏來的而無話可答的時候，更搬出這一套故事來搪塞。

后海灣一帶，容易見到鷺鷥等水鳥的原因，是因為牠們喜歡在水裏覓食。元朗屏鄉一帶的水田很多，因此，牠們都聚集在這一帶了。牠們的主要食料是小魚，但是也吃田螺田鷄老鼠，甚至蛇。鷺鷥的嘴很堅硬有力，一條蛇被牠一啄就是兩截。

鷺鷥是有羣居習慣的。牠們雖是水鳥，結巢却在大樹頂上，而且喜歡大家結伴處在一起，並在固定的地方。每年在北上避暑或南下避寒之後再回到香港時，一定仍到原來的地方去結巢，這習慣頗與燕子相似。新界的沙頭角、錦田、屏鄉以及大嶼山，都有這種所謂鷺鷥巢。但規模最大的一處，則是在林村谷土名叫"坑下坡"的一座樹林內。

鷺鷥等水鳥的身上，有一種油質的腺，牠們時常用嘴抹了來塗在羽毛上，所以能入水不濡。鷺鷥捕魚很有趣，牠們不似魚郎或是翡翠那樣，在飛行中突然撲的一聲飛入水中啣出一條魚來。牠們乃是在淺水中緩緩的步行，躬背縮頸，那模樣極似一個身披蓑衣的涉水老漁翁，見了魚就一口啄去，百無一失。更有一種則凝然站在水中不動，等候魚兒游過脚下就捉。中國舊時的寓言上稱牠們為信天翁，其實這該是另一種海鳥的名稱。

青草池塘處處蛙

香港雖然在春末夏初多雨，可是缺少小池塘，除了到新界郊外以外，不容易聽到蛙聲。因此如要欣賞舖滿浮萍的綠色小池裏的閣閣蛙聲的詩境，只有到江南去尋求了。但香港另有一種青蛙，牠們不喜歡入水，却喜歡上樹，普通稱爲樹蛙。

樹蛙全身黃褐色，背上有一個暗黑色斜十字形的花紋。牠們的趾尖有很大的吸盤，所以能爬樹，而且能坐在樹葉上面不致滑下來。

樹蛙像變色蜥蜴一樣，有很驚人的變色能力。牠們能適應環境，將黃褐色的身體變成灰暗的樹幹或是泥土的顏色。若是有陽光，牠們又能隨着藏身的樹葉變成響亮的綠色。生物學家研究樹蛙變色的過程，認爲是牠們吸收了光線以後在皮膚上所起的反射作用，因爲若是失去視覺，牠們的變色能力也消失了。這種情形頗與鯉魚差不多。因爲一條青灰色的大鯉魚，若是失去視覺，立刻就變成黑色的了。

樹蛙在香港很多，從山頂直至筲箕灣都有。只是因了牠善於變色，所以不容易被人發覺。據說大學堂的生物學教授，有一次捉了幾隻樹蛙在實驗室裏作實驗，逃走了一隻，這位教授同學生在實驗室裏找了好久找不到。後來才發現牠停在當眼的牆上，已經將身上的顏色變得同灰黃的舊石灰牆差不多，因此一時找不到。

樹蛙僅有二寸多長，雌的比雄的略大。目前正是牠們的產

卵時節。牠們的卵也像普通的青蛙一樣，外面是有一層膠質黏液的。可是牠們並非產在水裏，而是產在俯臨山澗的小樹枝上。蛙卵孵化出來以後，牠們本能的會從枝上向下面跳，跳入水中變成蝌蚪。

除了樹蛙以外，香港還有十幾種青蛙，但是都沒有樹蛙這麽多。有一種被稱爲鏟足蝦蟆的蝌蚪，小而黑，在二月初就在山澗裏游泳了。牠們不像普通的蝌蚪，嘴上生着一根細長的吸管。不用直接浮上水面，只要將吸管伸上來，就可以吸取浮在水面上的微生物了，那樣子頗像是潛水艇的瞭望鏡。另有一種黑而大的蝌蚪，也孵化得很早。牠們長大了就是普通的所謂田雞。目前我們在郊外稻田裏聽到閣閣叫的，便是牠們了。

三月的野花

在目前的香港看花，當然，最好看的是杜鵑。但除了杜鵑以外，香港這一個月可欣賞的野花，可正多着。因爲從三月到五月， 正是香港的各種野花競秀的季節， 從山上幾丈高的大樹，以至山坡上的雜草堆裏，都能出人不意的鑽出奇異可愛的花朵來。

香港有很多種蘭花，已經由植物學家著錄的共有七十五種，它們都是野生的。中國向來稱讚蘭爲王者之香，因爲它們生於幽谷。因此在香港要欣賞野生的蘭花，你得到比較陰濕的山邊，大樹根下，巖石底下，以及瀑布山澗的旁邊，更好的是平日人跡少到的懸崖峭壁去尋找。中環上面仰望上去的維多利亞峯的

那一片峭壁，就是香港出生野蘭著名的地方。此外，香港島上的德忌笠角，馬己仙峽；新界的馬鞍山，大帽山頂，大嶼山的鳳凰山頂，都是出產少見的奇種野蘭的地方。

在三月裏開花的野蘭，值得推薦的僅有兩種。一種本地人名爲"石仙桃"，花淡黃色，中間伸出一條乳白色的舌，一根莖上可以開花十幾朵至二十朵。它們喜歡生在大樹根下和岩石脚下暗濕的地點，在香港的扯旗山、西高山和其他的山上都可以見得到。葉子約有兩尺高，是香港春天最常見的野蘭。

另一種本地人名爲鶴頂蘭，因爲未開花時很像仙鶴頭，西洋人稱它們爲"尼姑蘭"。花莖很高，可以有三尺長，每莖上有花十餘朵，逐朵開放，可以繼續至一個月。鶴頂蘭是棕黃色的，花心紫白色，每一朵盛開時大至四寸，是本月份容易見到的最美麗的野蘭。

黃白相間的金銀花，以及朱紅色的炮仗花。是本月份在香港人家園林裏最容易見到的牆頭花，它們常常從牆上和花架上爬到園外來，形成"春色滿園關不住"的模樣。

還有，我們不能不再提起一下木棉，因爲它們是在本月份最受人注意的一種花樹。在本月份開花的大樹還有多種，花朵多是白色或淡紫色的。有意欣賞的人最好到植物公園去看一下，多數的樹根下都註明着它們的學名。

三月的樹

三月的香港，已經是看花的季節。但除了看花之外，我覺

得在初春的香港還有一種美麗的東西可看，那便是郊外，山上，路旁，以及你的園子（如果你是一個這樣有福氣的人）裏的各種樹木的新葉和嫩芽。

在國內，我們見慣了樹木在秋天開花落葉。立秋一過，梧桐樹首先飄下它的第一張落葉。隨着無情的西風和霜氣，各種樹木的葉子都開始由綠變黃，紛紛下墮。深秋在北京西山，或是杭州西湖上的靈隱，我們這時便可以見到終日滿天落葉飛舞的勝景。於是到了冬天，除了松柏一類的常綠植物以外，所有的樹枝差不多都是光禿禿的了。

但在香港却不是這樣。香港的樹，秋天並不落葉，整個冬天也能保持它們的葉子，甚至並不變黃。但是春天一到，就在現在這樣二月尾三月初的時候，常常一棵樹在一夜之間就會褪光了全樹的葉子。它們可說不是落葉而是換葉。因爲這種變化乃是由於內在的要求：春天到了，新葉已經準備好了一切，急於要鑽出來，於是已經盡了責任的隔年舊葉就毫不躊躇的將它們的地位讓給新的一代了。

三月的香港天氣，是最多變的，不僅氣温冷熱不定，就是晴雨也沒有把握，從前人稱這樣的天氣爲"養花天"，在香港這時則可以說是"養葉天"，因爲一棵在前幾天剛褪光了葉子的大樹，你只要三四天不曾留意它，經過夜來一場細雨以及早上一場太陽之後，光禿的樹枝已經又綴滿新葉的嫩芽了。

新茁出來的嫩葉芽苞，除了最常見的嫩綠色的以外，有的更是粉紅和嫩黃的，有的僅是一叢毛茸茸的小圓球，一眼看來幾乎以爲是開了花。它們變化得很快，太陽一晒，昨天還是空

疏的枝頭，今天已經是一片新綠了。映着陽光，這種嫩葉全然是透明的。

就是路邊的老榕樹，它們是終年常綠的，也在這時開始換上它們的新裝，它們是逐漸換的，落了一批舊葉換上一批新葉，因此在你不知不覺之間，它們已經全都煥然一新了。

青竹蛇

明天是農曆的驚蟄。按照月令所記，驚蟄聞雷，冬眠蟄伏的百蟲皆驚醒，從此又開始出來活動了。其實，在整個冬天，香港就不曾斷過蚊蟲和蒼蠅，蟑螂也繼續在活動。前天我就在路上見過一條大百足，足足有七寸長，揮動牠的二十二對脚（這是香港百足的脚的眞實數目，但是除了最前的一對進化爲鉗狀，最後的一對又退化成尾狀以外，一條百足其實僅爲四十隻脚），如飛的爬了過去，可見牠不待驚蟄的雷聲，早已東山再起，出來"撈世界"了。

隨着樹木的萌芽，在新綠的樹叢中，時常會有一種小蛇隱伏着，全身綠色，尾上還有暗藍的條紋，恰似日光在樹叢上所投下的陰影，因此使它們構成了很巧妙的保護色。這是香港所出產的一種小毒蛇，因了牠渾身綠色，被稱爲青竹蛇，是香港所能見到的蝮蛇科的唯一毒蛇。牠的眼鼻兩旁各有一塊凹痕，頗似響尾蛇，這是牠們的特點。

青竹蛇很細小，普通僅有一二尺長，最長的也不足三尺。雖然可能會有四尺長的青竹蛇，但在香港還未有過這樣的巫或

紀錄。

青竹蛇咬人很快。過山風和響尾蛇之類，雖然有劇毒，但是牠們在實行攻擊之前，先要絲絲作響發出警告，使對方有機會及時逃避。可是青竹蛇見了人往往立刻就咬。因了牠全身細小，又是碧綠色的，隱在樹葉底下或在草叢中不易發覺，所以採集花果和刈草的園丁往往爲牠所乘。

青竹蛇雖然小，但是嘴上的毒牙却很長，而且牙內的中空部份很大，能流注很多的毒液，所以給牠咬上一口是很麻煩的；成人雖不致死，但要捱受一場大苦。小孩和狗類被咬了，若不及時救治，則往往能送命。香港雖然時常有青竹蛇咬人的新聞，但還不曾有一個成人被咬死過。

矮樹叢生和雜草茂盛的山坡，是青竹蛇最喜歡出沒的地方，牠們喜歡在陽光中躲在樹葉底下休息。誰接近了牠的警戒線就是嗖的一口。這種蛇在本港以赤柱一帶最多。

四月的花與鳥

對於自然的愛好者，香港的四月是一個可喜的月份。基督教徒的復活節是排在四月的。對於愛好自然的人，四月裏復活的不僅是"神"，隨着春天的甦醒，整個大自然現在都從冬眠中復活了。

從北方和南方到香港來過夏天的鳥類，現在都開始一個一個的來了。還有從南方回到北方去的候鳥，它們路過香港時，大都要在新界一帶停留幾天，整理羽毛，休養體力，然後再繼

續北上。新界的樹林和田野，富於果實嫩苗和小蟲魚介，自能供給它們豐富的食料，從不向它們要入境證，也不向它們索取過境稅。

在這個月內，香港有好幾種有名的花樹都開始開花。蛇、蜥蜴、青蛙和其他許多爬蟲，從這個月份起也應有盡有的一起四出活動了。

桐油本是我國的特產，現在正是桐樹開花的時候。好多年以前，香港政府曾有在新界山上試種桐林的計劃，苗圃就在將近沙田的公路兩旁，這是從廣西移植來的樹苗。因此我們現在如果沿大埔道經沙田一直到粉嶺，路旁和山坡上都可以看到許多桐樹。現在正開着花，桐花是白色的，許多朵簇在一起，像是綉球花。

香港另有一種與中國桐樹相類的灌木，一般人稱爲蠟燭樹，這是從馬來半島移植過來的。桐樹僅在新界沙田粉嶺一帶可以見到，但這種蠟燭樹則在香港路邊隨處可見。林園署在路旁所佈置的樹苗，多數是這種樹。灣仔的修頓球場四週就有許多棵。它們長得很快，葉大蔭濃，所以是一種理想的街道樹，只是樣子粗俗一點罷了。蠟燭樹的花也是白色的。它們有一特色，開花的時候樹葉上會生出一種白色的茸毛，看起來像是被人滿樹澆了石灰水似的，因此你從老遠一望就能辨認得出。海南島也有這種樹的出產。它們的果實雖不能榨桐油，但含有一種油質可作普通燃料點燈之用，因此南方人稱它們爲蠟燭樹。樹身的木料可以作木屐。

被一般人稱爲"聰明葉"的巴希利亞樹，英國植物學家稱

香港的一種爲"卜力爵士巴希利亞樹"，也是在現在開花。卜力爵士曾在一八九八年至一九〇三年間任本港總督，這種樹是在他的任期內發現的，所以取了這個名字作紀念。這種樹不很高，葉子兩瓣合在一起，葉色嫩綠，能開出紫紅色的大朵花，是香港路邊所見到的最美麗的一種樹。電車路上海銀行大廈對面的草地上就有一棵。香港學生喜歡採它們那種兩瓣長圓形合在一起的葉子作書籤，說是能令人讀書聰明，所以稱爲聰明葉。

大影樹，外國人稱它們爲火燄樹，也是這個月份開始開花。影樹的葉子已經非常美麗，再加上開在樹頂上的朱紅色的花，在四月晴朗的陽光中望來，烘烘然的一派紅光，實在不愧稱爲火燄樹。本地人稱它們爲影樹，是因爲那濃綠的柔輭下垂的葉子，在夏天特別受人歡迎，所以稱爲影樹。有些人又稱它們爲鳳凰木。

在我住處的近旁，本來有一棵高大的影樹，每逢夏初開花的時候，乘船從海中望上來，遠遠的也能望見樹頂上的那一片紅花。我坐在窗前，落花有時會從半空一直飛墮到我的案上。去年那塊空地爲要建新屋，這棵大影樹便被人七手八脚的鋸倒了。連帶我至今對那一帶新屋也沒有好感。

從這個月開始，香港可以有機會見到許多平時所少見到的鳥類，這些都是在南方渡完了冬天，開始又飛回蒙古，東三省和日本去的候鳥。牠們有時在香港會停留多日。觀察野鳥最方便的地點，不在香港島上而在新界大陸，尤其是屏山和林村谷一帶，是香港野鳥最多的地點。不僅現在，那裏的野鳥一年四季都比香港島上更多。

四月裏到香港來過夏天的鳥類客人，最值得注意的是綬帶鳥，又名壽帶，有時又稱一枝花。在本港可以見到的綬帶鳥共有九種，但停留在這裏直到冬天才走的只有一種，那便是外人稱爲樂園捕蟲鳥的一種綬帶。牠們黑頭黑冠，胸部赭黃色，嘴和眼圈却是淺藍色的。身體僅有三寸長，可是雄鳥的尾羽有時却可以長至十六寸，就是雌鳥的尾羽也長三四寸。拖着長尾巴在樹叢裏跳來跳去，是本月份在香港開始出現的最美麗的一種小鳥。

黃脊鴒也是在春末經過島上的鳥類客人之一。它們共有三種，有灰黃和白臉的分別。留在這裏不走的是黃脊鴒。牠們不似綬帶那樣，終日在樹枝裏上下飛舞，而是喜歡飛到地上來覓食，尤其是秧田裏。牠們走路時喜歡將尾巴一翹一翹的上下翹動。全身青灰色，可是眼上有一條黑眉毛，老遠就能看得清，所以稱爲黃脊鴒。

貓 頭 鷹

住在香港市區的人，沒有機會能聽得見貓頭鷹叫，可是如果住在新界鄉下或是香港半山區以上，尤其是在薄扶林一帶林木密茂的區域，夜晚時常會聽到屋外傳來一種“嗚嚕嚕，嗚嚕嚕”的怪聲，使人聽了毛髮悚然，這便是貓頭鷹在叫了。

貓頭鷹是晝伏夜出的。白天裏睡覺，夜幕既降，牠便拍拍翅膀，霎一霎那一對圓而且大的眼睛，這樣“嗚嚕嚕，嗚嚕嚕”的叫幾聲，準備飛出去覓食了。貓頭鷹的叫聲有多種，有時會像

病人或是像老牛的呻吟，　有時又會發出一連串的格格怪笑聲，響澈夜空。

棲息在香港島上和新界一帶的貓頭鷹，共有十種之多。不過種類雖多，牠們本身却不常被人見到。這一來因爲貓頭鷹是過夜生活的，白天不易見到，二來種類雖有十種，但這只是就歷來鳥類學家在本港曾經見過者而言，其中有半數都是偶然從大陸飛入本港境內，住了幾天又飛走的。

香港常見的幾種貓頭鷹，其中一種是錫蘭產的棕色吃魚貓頭鷹，牠們喜歡在灌扶林水塘的山上做窠。另一種被稱爲鷲種的貓頭鷹，棲息在新界的山上，從廣東直至雲南境內都可以見得到。還有一種日本種的小貓頭鷹，牠們遍佈於中國東南沿海一帶，因此香港境內也有牠們的蹤跡。

香港最多的貓頭鷹，是一種被稱爲赤脚項上有圈環的貓頭鷹，從雲南四川直至廣東都有，這種貓頭鷹不很大，約九寸至十寸長。叫聲好凄惻。我們常聽到的"嗚嚕嚕"的叫聲，多數是牠們所發出的。

貓頭鷹多數喜歡在大樹洞內做窠，但有時也會利用喜鵲的舊巢產卵。貓頭鷹的主要食料是老鼠，有時也捕食小鳥。錫蘭種的吃魚貓頭鷹便喜歡吃魚蝦和蟹類。赤脚貓頭鷹則喜歡捕食昆蟲。

貓頭鷹的名譽向來不大好。這大約因爲牠的樣子古怪，叫起來難聽，又是晝伏夜出的，所以遂有許多關於牠的古怪的傳說。中國從前稱貓頭鷹爲梟，說牠是不孝之鳥，子食其母，將母鳥吃剩了一個頭掛在樹上，所以稱殺頭爲梟首，又說梟鳴是

死人的預兆。這都是不經之談。

山狗和水獺

這幾天香港人去拜山，你可以聽見他們時常提起一個在平時少提起的名詞：山狗。

他們所說的山狗，是人而不是狗。有時指負責巡查山林的園丁，有時指出沒墳場盜竊花木物件甚或掘墓的歹徒，有時又指打掃墳山的土工。除了對歹徒，山狗這名詞實在太不妥。特別在江浙一帶，對於打掃祖墳山地的鄉下人，是尊之爲"墳親家"的。

但是香港山上却有眞的山狗。牠們不是普通的野狗，也不是流浪山野的喪家之犬，而是近於狠的被稱爲"dhole"的動物，一般人稱牠們爲紅毛狗。這種野狗據說在印度很多，牠們能够集體攻擊老虎。描寫印度風物著名的英國小說家吉卜林，就曾有一篇題名"紅毛狗"的短篇描寫牠們的生活。香港的紅毛狗當然沒有印度那麼多，但新界一帶却偶然會有這種東西出沒。牠們的模樣頗似本地人稱爲中國種狠狗的那種大黃狗，毛色黃得近紅，脚很短。牠們喜歡吃海邊的小蟹和死魚，因爲在夜裏時常三四隻一羣走到海邊來覓食，過去曾有人在啓德機場見到過。此外，靑山、大帽山、九龍山，都曾經發現過牠們的踪跡。香港島上則從未見過。

紅毛狗顯然不同於由家犬流浪山頭而成的野狗。廣東通志云："韶州有赤狗，穴居，吠則不祥"。所指的就是牠們。廣東

少狠，赤狗就替代了狠的位置，但牠們並不像狠那麼凶惡。

水獺在香港是屬於被保護的小動物之一，是不許人捉捕的。事實上，水獺皮雖然很值錢，在香港却不容易捉得到，因爲牠們現在已經很少，白晝又喜歡躲在洞裏不出來，所以根本連見也不容易見到的。舊說香港島南赤柱淺水灣一帶有很多水獺，近年已經很少見了。現在還有水獺的地方，是大嶼山和元朗后海灣一帶，但也只有住在海濱的人才有機會見得到。

水獺雖然以魚爲食，但牠們却住在岸邊的洞裏而不住在水裏，小水獺甚至不會游水，要像人一樣慢慢的才學會，因此動物學家說牠們水居生活的歷史一定很短。

中國對於水獺有許多古怪的傳說，說牠們能成精作怪，濱水人家的婦女害怕水獺，正如城市人家害怕狐狸一樣，原因就因爲牠們能迷人。又說獺終年捕魚，每年要祭魚一次，月令上有"孟春之月，魚上冰，獺祭魚"的記載。據說獺祭魚時將魚排列岸邊如陳列俎豆那樣，因此古人嘲笑寫文章的人找了許多書放在手邊來亂抄一通，爲"獺祭"。

害蟲的天堂

香港有許多美麗的徽號：東方之珠，帝國皇冠上的寶石，民主櫥窗，人間天堂，走私者的樂園……這已經不少了 可是昨天看書，忽然發現香港還有一個別名，雖然不大冠冕，却是我以前從未聽到過的。我一向自負"淵博"，這一來才發覺自己實在很鄙陋，現在提起筆來還覺得臉紅哩。

這個別名是一位英國生物學家給香港題的。他是香港大學醫學院的生物學教授，喜歡研究昆蟲，尤其是對人類有害的害蟲。他說香港害蟲之多和大家對牠們放任不管的情形，實在令人驚異。他認爲照這情形看來，香港實在毫無問題可以稱爲"害蟲的天堂"。

對於香港害蟲之多，他舉出蟑螂、白蟻、蚊蟲、蒼蠅、木虱爲例。他說他初到香港來授課時，有一天想找幾隻木虱來做試驗標本。拿了兩隻玻璃管交給大學堂的"苦力"，吩咐他們給他捉幾隻木虱來。第二天苦力交還玻璃管給他，兩隻玻璃管裏裝得滿滿的都是木虱，他說那情形比他想像中的整個香港殖民地所有的木虱還要多，而他們還說只是隨手從牀上捉來的。

對於蒼蠅之多，他舉出長洲和大埔墟兩個地方爲例。他說這是新界清潔程度最好的兩個地方，可是只要看看街邊賣的鹹魚豬肉和甘蔗上面的蒼蠅的情形，他說如果有人能數得清楚，他眞可以不經考試就給他一個數學學分。

香港的蚊蟲本來很有名，因此瘧疾也有名。跑馬地快活谷和赤柱墳場裏的那些十九世紀五十年代的墳墓，墓中人十有八九是香港瘧疾的犧牲者。當時英國人提起香港就搖頭，有句俗話說："You go to Hong Kong far me" 意思是說："如果派我到香港去，請你去埋我個份。" 就因爲當年香港的蚊蟲和瘧疾太厲害。香港的蚊蟲現在雖然比從前少得多了，但是夜裏耳邊有時仍然可以聽到嗡嗡聲，而且簡直一年四季都有。這位生物學教授提出了一個滅蚊的好辦法，他勸香港政府飼養蜻蜓，因爲蜻蜓是喜歡吃蚊蟲的。他說這方法比改建溝渠省錢得多了。

對於蟑螂和白蟻，他認爲目前還沒有簡單有效的撲滅方法。他提議香港政府撥款聘請昆蟲專家來研究對策。

我不知官方對他的建議反響如何。看樣子好像很冷淡，因爲至今不見報上有“從倫敦聘請研究撲滅香港害蟲專家”抵港的消息出現。因此如有人在民主櫥窗裏發現有蒼蠅或木虱，切不必大驚小怪，因爲這裏同時還是“害蟲的天堂”呀。

從鱷魚談到爬蟲類

香港中環有一座著名的茶廳被稱爲“鱷魚潭”，可是我們所見到的只是兩脚鱷魚，很少有機會見過一條眞的四脚鱷魚的。這並非由於韓文公的力量，靠了他的一篇大文將鱷魚從潮州一直驅逐到南洋去了，而是因爲香港一帶的海濱近年根本沒有鱷魚。據本地人的解釋，鱷魚與鯊魚是勢不兩立的，本港海外不時有鯊魚出現，因此鱷魚都避到別處去了。只有在一九一二年，本港曾偶然發現過一條鱷魚，此後便一直不曾再有過了。但在生物史上，廣東三角洲一帶在過去是有鱷魚棲息過的。

鱷魚在動物分類上是屬於爬蟲類的。爬蟲類的動物一共包括四大類：即龜、蛇、蜥蜴和鱷魚。本港所出產的爬蟲類動物，除了鱷魚少見之外，其他三類都相當豐富。本港出產的烏龜共有十種，其中海龜僅有一種，其餘都是淡水龜，最常見的就是本地人稱爲金錢龜的一種。龜類的肉很好吃，本地人不僅吃水魚，也吃一般的烏龜。吃烏龜不比吃狗肉，法律是不干涉的，因此你在街市上隨時可以買得到金錢龜和水魚。水魚也是龜之

一種。不過本港市上所賣的水魚，大都是從廣西運來的。

本港出產的蛇，共有二十九種，另外還有兩種海蛇。

本港處於亞熱帶，因此出產的蜥蜴類爬蟲也很豐富，共有十六種。其中包括我們常見的鹽蛇，也就是外江人稱爲壁虎的那種小生物。牠們共有五種，在屋內屋外，樹上牆上，甚至牀上都可以見得到。在這冬天，牠們大都躲到牆縫和板縫裏冬眠去了。

被一般人稱爲蛇郎中的那種長尾蜥蜴，本港出產的也有七八種之多，有兩種顏色特別漂亮，全身綠色，背上還有四條較深的翠綠紋。牠們約有七八寸長，夏天喜歡躲在沙石上晒太陽，小的比大的顏色更美麗。

本港另出產一種大蜥蜴，俗呼蛤蚧蛇，牠們可以頭尾長至三尺，形貌很可怕，時常被人誤當作是鱷魚。可是不常見，新界粉嶺和香港島上的赤柱都有人捉到過。山頂上似乎也有牠們的蹤跡，因爲多年以前曾給登山纜車在軌道上壓死過一條，一九三零年又有人在盧押道捉到過一條。牠們全身青黑色，身上有淡黃色的斑點或條紋。牠們以蛙類爲主要的食料。那樣子雖然可怕，很像小鱷魚，其實嘴裏却是連牙齒都沒有的。

香港的茶花

本地人慣稱茶樓酒家女招待爲茶花。雖然將女性比作花該是一種美譽吧，但過去本地人的這種稱謂却是多少含有一種輕薄的。不過我現在所要講的香港茶花，却是眞正的茶花，是香

港特產的山茶科植物之一，

山茶有紅白兩種。香港的白山茶花多是盆栽的，野生的很少，而且花也少。新界大帽山頂有野生的茶樹，生在三千尺的高處，花開得小而密，它們就是著名的雲霧茶。

紅山茶在香港除了園栽的以外，還有野生的。這是香港特產的野花之一，它們是灌木，可以高至二丈至四丈，花是大紅色的，盛開時每朵直徑有兩寸，正中有黃色的花蕊，那樣子雖然比不上雲南特產的雙瓣山茶那麼富麗，但在香港却已經是頗足觀賞的一種野生花木了。它們從十一月底開始先後開花，可以一直繼續至次年的三月。

野生的紅山茶在香港已經有很多年的歷史。一八四九年到香港來搜集植物標本的艾利氏，就已經注意到這美麗的紅色花樹。他當時僅見到有三株，地點當在今日干德道的上面。次年，更著名的植物學家張比翁氏來港，則說僅能找到兩棵。但是相隔百餘年之後，今日香港山上的野生紅山茶花已很普遍。在跑馬地的山上可以見得到，薄扶林道的兩旁也有。在山頂纜車站近旁的盧押道上，也有一棵很高大的，這幾天正開着滿樹的紅花。在舊鴨巴甸道的頂上更多，那裏差不多有五六十棵生在一起。這種花在香港也是受保護野生花木法令保護的，所以能够愈長愈多了。

紅山茶不僅花美麗　它的葉子也很可愛。山茶的葉子本是有蠟光的。紅山茶的新葉，像吊鐘花葉子一樣，映着日光能閃出許多美麗的顏色，從油綠、蔚藍，以至深紫。

在年宵的花市上也有紅山茶出售，它們多數是盆栽的。價

錢並不便宜，但因爲這是木本的花木，買回去可以開花很久，而且若是照料得宜，它在下一季還會繼續開花的，所以倒值得一買。

山猪和箭猪

野猪，俗名山猪，香港的山上沒有，可是新界則很多，這因爲南中國一帶的野猪本來是很多的。牠們是一種極凶猛可怕的動物，嘴上有一對獠牙伸出唇外，下面的一對有時向上反挑，這是用來挖掘泥土和植物根株的。山猪的衝擊力很大，咬人也極厲害。給牠咬了一口或是被牠的獠牙戳了一下，往往能够致命。因此不僅獵人怕牠，就是獵狗也怕牠。據說山猪的嗅覺極靈敏，視覺也極敏銳，奔跑迅速。牠又有一見火光和響聲便立刻衝刺過來的習慣，因此老於打獵的人時常告誡同伴，見了山猪萬不能從正面開槍，否則被牠依着火光衝過來，萬一逃避不及，那就要吃大虧了。

一隻普通的大山猪，可以重至三百磅以上。新界的大帽山、馬鞍山、西貢、沙頭角、大埔一帶的山林中，都有牠們的蹤跡。牠們是晝伏夜出的。一到黑夜，時常成羣結隊的出現，能够一夜之間將整塊田地毀爛，因此對於農作物的害處很大。可是因了生性凶猛，便不像黃麖那麽容易對付。

打山猪是鄉下人認爲最興奮的一件事，這尤其因爲山猪肉最好吃，在野味中可以說得上是珍品。

箭猪雖與山猪同名爲猪，牠們其實不是猪，倒與老鼠野兎

松鼠等是同宗。本地人有時很古怪的又稱牠們爲豬魚。書上則慣稱爲豪猪。

箭豬的外表像刺猬，但比刺猬大得多，有二三尺長，而且嘴也沒有那麼尖。身上的“箭”則比刺猬的又長又剛勁。這種箭非常尖銳，尖端和根上是白色的，中間則是黑白相間的。箭的長短不一，普通有七八寸長，最長的可以長至十七英寸。

箭豬在香港山上和新界都很多，牠們也是晝伏夜出的，時常在夜裏偷進花園和菜地偷吃果實和菜蔬嫩葉，牠們能將整棵的木瓜樹咬倒。

箭猪行動時或是發起威來，能使得身上的箭嘩啦作響。本地人傳說老鼠最怕箭猪，因爲箭猪喜歡將尾巴伸進老鼠洞裏去搖動作響，老鼠聞聲鑽出來察看，便給箭猪的尾巴戳破了鼻子。甚至獵狗也不敢惹箭猪，聽見了牠的響聲便跑開。

蠔和蠔田

近來報紙上時常有男變女，女變男的新聞，認爲是現代的奇蹟 其實，在生物界裏，男變女，女變男，或是亦男亦女，實在是家常便飯。就拿廣東人最愛吃的蠔來說，這小生物在一年之中，就要從雌變成雄，然後又從雄變雌好幾次。

蠔是有世界聲譽的美食。對於生蠔的嗜好，歐洲人比我們中國人更甚，歐洲的法國和英國都是以產蠔著名的，甚至古羅馬人就已經懂得吃生蠔，視爲珍味之一，在羅馬帝國末年，荒淫的富豪們的奢侈宴會，每年就不知要消耗多少由奴隸們向大

西洋沿海用冰車運來的生蠔。

廣東人對於生蠔，除了冬天打邊爐和酥炸生吃以外，還懂得生晒製成蠔豉，又能够提取蠔汁的精華，製成著名的蠔油。

廣東產蠔的地方，以中山的唐家灣最著名，其次便要數到毗連香港的寶安了。中山的蠔，就是澳門蠔油的主要來源，但晒成的蠔豉，則沙井比中山更有名，因此香港海味店裏賣的蠔豉，總是以"沙井蠔豉"來標榜。

香港新界的大埔海、屏山、元朗、后海灣，從前都是寶安轄境，因此這些地方至今仍以產蠔著名。蠔雖是天生的，但今日我們所吃的蠔，多數都是由人工種殖的。種蠔的地方稱爲蠔田，最理想的地點是鹹淡水交界的海濱和小河口。今日我們只要到元朗去，就可以見到后海灣的蠔田。

蠔田爲廣東濱海居民利藪之一。廣東濱海的田地，除了有鹽田沙田之外，還有更古怪的"浮田"和"沉田"。浮田是指種植水蕹菜的田，因爲種植水蕹菜的方法，是用竹片結成篠筏一樣的東西，使它浮在水面，蕹菜就附著在上面。實際上是沒有田的，所以稱爲浮田。種蠔的地方則稱爲沉田，因爲蠔和蜆一樣，都是養在水底泥灘中的，水面上根本看不見什麼，也沒有界限，所以稱爲沉田。

沉田雖看不出界限，然而各有各的範圍。因爲這是海濱居民終年衣食所寄，絕對不容他人侵越。從前鄉下人時常發生械鬥，有時就是爲爭奪蠔田蜆塘而起。

人工種蠔的方法，乃是從母塘中將所有蠔卵的磚塊，移到新塘內，使它繁殖。新安縣志云：

“蠔出合瀾海中及白鶴灘，土人分地種之，曰蠔田，其法燒石令紅，投之海中，蠔輒生石上。或以蠔房投海中種之，一房一肉，潮長房開以取食，潮退房闔以自固。”

新界的蠔田，多在鹹淡水交界的海邊或河口。因爲這是養蠔最理想的地點。蠔田的底要砂石作底，同時還要雜有一些汚泥。沒有汚泥，蠔便不容易肥，但是汚泥太深了，對於蠔的繁殖又有妨礙。蠔怕風又怕日光，因此蠔田的方向最好能避風。翻江倒海的颶風對於蠔田是最大的損失，水太淺了使塘底的蠔直接暴露在太陽光下也不行。新界的養蠔人經常將磚瓦，陶器的碎片以及空蠔殼倒入田底。

這是蠔的最好的“家”。他們將磚塊火燒紅了然後投入，說是容易生蠔。我以爲這作用是殺死附在磚石上的其他寄生物的幼卵，以便蠔產卵其上，不受侵害，自然更容易繁殖。蠔可以有八年至十年的生命，養了五年採起來的蠔，最爲肥美。

蠔是很嬌貴的生物，它們怕風怕日光，又怕潮水和雨水。新界的養蠔人最怕連綿不歇的傾盆大雨，因爲雨水一時落得太多，使蠔田裏的水立刻變了質，會促成蠔的重大死亡。此外，蠔田裏又出產一種螺一樣的小蟲，牠們能分泌一種毒液使蠔痳痺死亡，是蠔的最大的敵人。海邊還有一種魚名叫鷹頭魚，牠們也是專門以蠔爲食料的。海星也是蠔的對頭，牠們能抱住蠔殼，用吸力使它張開，然後捲食裏面的蠔肉。

採蠔的方法很別致，他們用一種像泥撬一樣的工具，形狀如一個上字，是用一橫一直兩根木頭構成的。他們一隻脚跪在橫木上，手扶着直木，另一隻脚踏在水中，這樣在海濱泥灘上

如飛的滑行。海濱居民稱這工作打蠔。打蠔的多是婦女，廣東民歌中有一種打蠔歌，便是在海濱打蠔時唱的。

蠔有大小，小的不堪供食用的蠔，在香港海邊隨處可見，附生在礁石上甚至碼頭木樁上的那些灰白色的碎石一樣的東西，就是小的蠔房。蠔是互相連結生在一起的，所以稱為蠔房，古時又稱蠣房。它們能隨着潮水的漲落來開閉。蠔殼非常堅利，在海邊游水很容易給蠔殼劃破脚底或是擦傷皮膚，就爲了它們堅硬不易破碎，廣東許多地方都用成塊的蠔殼調了石灰來砌牆，不僅經濟耐用，太陽照起來還閃出珠光，非常美麗。

本地既然出產又肥又大的生蠔，可是却不喜歡像歐洲人那樣將它們生吃的原因，據說乃是因爲認爲蠔性寒，不宜生吃。不過，在生蠔上市的時候，爲食街和大笪地街邊的酥炸生蠔，一毫可以有兩隻，實在是最爲大衆饕食家所歡迎的美味。筆者雖然不是老饕，有時也幾乎很難抵禦那香氣的誘惑。

藍鵲——香港最美麗的野鳥

藍鵲，一名山鵲，這是香港出產的最美麗的一種野鳥，俗名長尾升。我找不出在爾雅之類的中國書上該叫作什麼名字。有人說該叫"鷽"，但這是山雀而不是山鵲，而且身體很小，所以決不是牠。又有人說該叫"鸒"，即爾雅上所說的"卑居"。這雖是烏鴉屬，多少有一點近似，但是沒有那美麗的長尾巴。中國舊時的讀書人雖注重格物，但關於鳥獸蟲魚之名就一直是這樣弄得人一頭霧水。

藍鵲不愧是香港出產的最美麗的野鳥。牠的身體很大，長至二十三英寸至二十五寸，另外還有一根可以長至十五英寸的尾巴。牠的嘴和脚爪是朱紅色的。頭上黑帶寶藍色，頭頂上是帶紫的珠灰色，胸前黑色，背上是紫灰，雙翅是明亮的寶藍色，長長的尾羽黯藍色，在尖端上還鑲着白邊。這種鳥喜歡成羣結隊的飛，時常十餘隻在一起，牠們不喜歡平地，因此只有到香港半山區以上的山上才有機會可以見得到。

藍鵲性情愛活動，羣居在一起時便互相追逐遊戲。牠們飛行的姿勢是滑翔式的，翅膀不輕易拍動，因此在山上的大榕樹上或是山坡的松林頂上，見到一大羣藍鵲拖着長尾巴忽上忽下這樣的滑翔飛行時，實在是一種眼福。

藍鵲雖是香港最美麗的鳥，美中不足的是牠們的名譽不很好。因爲這種鳥性情愛活動，又好羣居，在春天的時候時常成羣結隊的往來各樹林間，搜尋其他鳥類的窠巢。他們不僅啄食鳥巢中的卵，連已經孵出來的小鳥也要加以殘殺，所以性情是很殘忍暴戾的。牠們搜尋的工夫很週到，因此一年被摧殘的小鳥不知有多少。因了牠們太美麗，許多愛鳥的人都對這種不法的行爲加以寬恕，然而牠們的名譽終不免蒙上了玷污。

藍鵲雖然喜歡啄食其他鳥類的小鳥和鳥卵，差幸牠對於人類還有一點小功勞可以將功贖罪。那就是牠是吃蛇的能手。無論是飯鏟頭、金脚帶、過山風、青竹蛇，不論有毒無毒，一切蛇類遇見了藍鵲就很難逃命。就爲了這點小功勞，香港英政府將牠列入被保護的野鳥之列，不許隨意捕殺。

香港山間的藍鵲很多，九龍新界比較少見。你若是在傍晚

的時候到花園道或薄扶林道以上的山徑裏散步，只要稍爲留意，便可以有機會見到這種香港最美的野鳥，成羣結隊的在樹梢上往來飛翔。

香港蚊蟲的現在和過去

東方朔的蚊蟲謎語說:

“長喙細身，晝亡夜存，嗜肉惡煙，爲指掌所捫。”

這謎語若以香港的蚊蟲爲對象，就未免有點不恰當。因爲香港的蚊蟲不僅白晝也出來咬人，牠們簡直是一年四季都在活動的。

今日香港雖然仍舊有不少蚊蟲，但就蚊蟲本身來說，已經成爲强弩之末了。因爲在早年的香港，蚊蟲曾經是當年那些最初的殖民地開拓者的最大敵人。黃泥涌道的山上是最初被當作理想住宅區的，可是山下水田裏所滋生的蚊蟲，使得住在那裏的人多數直着走進屋去，却要橫着被抬出來。後來趕緊將所有的水田和溪流塡沒（這就是今日跑馬地的前身），但是今日快活谷裏仍留着島上最舊的墳場遺跡。赤柱原本是重要的駐軍區，可是駐在黃麻角一帶的軍隊的死亡率之高，使得當局趕緊將軍營中心從赤柱搬到西環（這就是西營盤這名稱的由來），然後又從西環搬到今日的瑪麗兵房一帶。但是你如到赤柱墳場去看看那些一八五〇年時前後墓碑的題記，墓中人十九是當年駐防赤柱的兵士，就可以知道當年的死亡率之高。而這一切都是香港蚊蟲的成績。

甚至後來修築水塘，並且已經有了對付瘧疾的奎寧，可是無數工人仍成了瘧疾的犧牲者。據說當年香港人有一種荒唐的迷信，認爲吃了奎寧便會斷種不能生子，因此，患瘧疾的建築水塘的泥工和石工，寧可捱着等死，也不肯吃老番的“發冷丸”。後來聽說由一位姓馬的醫生，想出了折衷辦法，將奎寧粉攙和飯焦，搓成中式的藥丸，騙他們說是中國藥材製煉的藥丸，他們才肯服用；這才遏止了瘧疾的猖獗。

蚊蟲不僅能傳染瘧疾，牠們還能傳播好幾種其他的熱症，又能將病菌從野獸的身上帶到人類的身上。本來體內沒有病菌的蚊蟲，若是吸了病人的血液，也會在自己體內滋生病菌再傳播開來。香港對於蚊蟲的研究總算是花了不少工夫的。有一種傳播熱病的蚊蟲，甚至是用一位醫官的名字來命名的。香港共有六七種蚊蟲之多，有大有小，據說是最可怕的是停下來尾尖向上翹的一種小蚊，牠們是傳播瘧疾的，被稱爲“華南瘧蚊”。

荔枝蟬，荔枝蟲

又到了荔枝快上市的時候了。每逢荔枝上市的時候，廣東就有一種小蟬，全身青綠色，在樹上滋滋的長叫着。這種小蟬不一定棲在荔枝樹上，就是別的樹上也有，因爲是同荔枝一陣上市的，所以呼爲荔枝蟬。我們現在從樹間所聽到的音調尖狹，沒有普通大蟬叫聲那麼寬大舒徐的，便是荔枝蟬的鳴聲了。

這種小蟬，古名爲螓，以別於普通的大蟬。大蟬俗稱爲蟬，就是古書上所說的蜩，小蟬則名爲螓。詩經衞風，“螓首蛾眉”，

用來形容女性的漂亮。據註解詩經的人說："螓，䗁蟟之小而綠色者，其額廣而方，故碩人詩曰，螓首蛾眉，言碩人之美也。古之選女者，非特取其蛾描靡曼，必合之法相，所謂角犀豐盈。螓首者，卽角犀豐盈之謂也。"

但我以爲古代用"螓首"來形容女人額角天庭的廣闊，而且認爲漂亮，不僅是依據相法，可能還與當時流行的髮式服飾有關。古代婦人所梳的雙髻，在額角左右高高的隆起兩隻圓角，那風致實在像是蟬頭上突出的一對眼睛。這種情形，我們一看唐朝的土俑或漢墓磚畫象中的舞俑樂伎的髮式，就不難想像得出。

廣東的荔枝樹上，另有一種小蟲，是荔枝的害蟲，俗名石背。據說石背的背部堅硬如石，故名石背。這種小蟲不是吃荔枝而吃荔枝花。冬天產子在荔枝葉底下，荔枝開花的時候，石背也孵化出來，牠們就以荔枝花蕊爲食。吃了花蕊，荔枝便無法結實，所以是荔枝樹的害蟲。石背蟲的溺沾染在花蒂上，一經雨水冲開，也能使全枝的花都萎謝，所以種荔枝的人見到石背便頭痛。據說這種蟲福建比廣東更多。福建的荔枝比不上廣東，也許是受了這種小蟲的害處吧。除了石背之外，荔枝樹上還有一種害蟲，像是蜜蜂，全身黃色，名爲黃蟲，牠最喜歡吃荔枝葉。吃了濃黑的荔枝葉就全身變綠，不是黃蟲而是青蟲了。

荔枝是要每年將多餘的枝椏斬伐一批的，這樣則使來年的荔枝結實更肥更密。這種砍除下來的荔枝樹枝幹，運到香港來賣，便是有名的荔枝柴，結實乾燥耐燃，火力極强，敲起來清脆有聲，是木柴中的上貨。

香港的馬騮和駱駝

在香港見到馬騮不難。從前新界沙田有座猴子林和馬騮山，那裏的馬騮成羣，可以結隊出來遮道向人乞食。這盛況現在雖然沒有了，但是我們仍然在較僻靜的街道上可以偶爾見到走江湖的馬騮戲，有的還附有綿羊和小黑狗。這是最雛型最原始的中國雜技團，走遍整個中國隨處都可以遇見的。他們都是山東人，兩個人或三個人組成一班。以前在香港時常可以見到。但後來忽然說他們"虐畜"，一連拘控了幾次，而且要遞解出境，從此就少見了。但最近我却有機會又見到一班，不知從什麼地方來的，他們稱為猴戲團，猴子戴的面具和服裝都很講究，領班的牽着猴子一面打鑼，一面口裏唱着"來呀來，包龍圖來到了開封府，夜斷陰來日斷陽"，猴子便戴起了黑面具和紗帽翻跟斗，使得孩子們看了歡喜得了不得。

他們都是山東幫。不知怎樣，本地人却一向說他們是江西人，因此遂有了"江西佬打死馬騮"那句俗話。這是說人無法善後之意，眞不知是從那裏胡纏出來的。

在香港見到馬騮不難，可是要見到駝駱可眞難了。我在這裏住了這許多年，就從未見過，而且我懷疑香港炎熱的氣候是否適宜於那個溫純淳厚的善良動物。可是在香港歷史上，據說却是有過一匹駱駝的。這是早年香港的一個掌故，我不敢保證它的眞實性，只好姑妄聽之，姑妄言之了。

這個駱駝的掌故是與今日登山纜車有關的。據說當纜車未

敷設以前，山頂與山下的交通極爲不便，山頂人跡罕至，因此景色也就特別幽靜。有一位外國富商愛上了這氣氛，便在山頂建築了一座別墅，一個人過着寂靜的遠離塵囂的適舒生活。至於每天上下及傳遞日用物件之勞，他則飼養了一匹駱駝代步，誰也不知道這個南中國少見的大動物是從那裏得來的。這個富商這樣過着離羣獨居的生活很久，直到一八八八年，山頂纜車建築完成，正式通車，任何人都可以花費極少的時間來到山頂，欣賞山上優美的景色。那個富商覺得纜車通了以後，他的幽靜生活被破壞了，這不啻是他的末日，於是便忿而離開了山頂，離開了香港。

這個掌故見香港一家西書店在戰前出版的一冊香港指南一類的小冊子，編者是一位索爾比克。我不曾在任何其他關於香港的著作中見過相同的記載，因此無法查出他的根據，並且他也不曾寫出這個怪癖富商的姓名，以及那匹駱駝的來歷和後來的下落。但想到香港居然有過駱駝，這總算得是一個有趣的掌故。

海參的故事

參鮑翅肚，是四種主要的名貴海味，爲酒家筵席上不可少的原料；就是一般人家請客，有時也要用到這幾件東西，尤其在過新年和春節請客，必然也要預備這一類的海味。不過，在這方面，本地人和外江佬的風俗習尚則有一點不同。本地人對於筵席，以翅席爲最上，一盆紅燒大裙翅，僅是這一樣菜的代

價就要在百元以上；他們對於海參則是看在鮑魚甚是魚肚之下的。但在外江人眼中則不然，尤其在北方，他們看海參便比魚翅名貴多了。最上等的筵席是用燕席，用燕窩銀耳做主菜，其次便是海參，魚翅反而是不重要的。就因爲這原因，在本港開設的北方館子所製的魚翅，時常受到本地食家的冷言譏笑。認爲不是"劍拔弩張"，便是一塌糊塗。這誠然是事實。但說到海參，則北方館子用大海碗裝的紅燒海參、蝦圓海參，論滋味和火候，則即使以廣東人用海參製的"烏龍吐珠"名菜來比較，也不免甘拜下風了。

海參雖是中國人慣吃的海味，但像魚翅鮑魚一樣，都是從國外輸入的。其實我國山東煙台一帶也有海參出產，不過產量不多，而且形體較小罷了。本地人看重的花白"猪婆參"，北方人用慣的黑色大刺參，都是從日本南洋澳洲甚至墨西哥運來的。

我們見慣的海參都是海味店裏的海參乾。很少人見過新鮮海參或活的海參的。其實，本港海裏也有海參出產，而且不少，在香港南部多礁石的海濱，如赤柱半島等處，時常可以捉得到活海參，尤其在退潮的時候，牠們大批留在淺水或岩石縫裏。本港出產的是一種黑色小刺參，約五六寸長，晒乾起來大約僅有一兩寸而已。所謂刺，其實是海參的脚或吸盤而已。

海參是海星海膽一樣的海中棘皮科動物。中國舊時的方物志上名牠爲"沙噀"，爲"戚車"，說牠的形狀類男陰，認爲是補品。又說漁人釣海參時，要將男孩脫光了身體沉入海中，然後任海參一一吸在他的身上。這眞是胡說。

其實，海參倒有一點奇怪的特點，爲一般人所不知道的。

這乃是牠的駭人的古怪的自衞方法。海參身上沒有武器，每逢海中其他生物向他進攻時，牠便先縮緊了自己的身體，再將尾部收縮，然後突然一放，將自己的呼吸器官和腹內的若干器官一齊射出來，這些東西含有乳狀的漿液，像是一棵小樹，又像是一陣煙幕，將敵人嚇退。然後海參便慢慢的走開，牠並不要收回自己噴出來的腹內器官，牠是隨時可以重新再生一副出來的。試想，若是一個人一張口能够噴出他的心肝五臟，將敵人嚇退，自己却掉頭不顧而去，這將是一種怎樣駭人而且有效的退敵武器。

西洋菜

到香港來得不久的外江人，大都不認識西洋菜，而且也不會喜歡吃西洋菜，甚至不肯吃西洋菜。但是我奉勸不肯對西洋菜下箸的人不妨一試。且不說本地人對於它的醫學效能所作的種種推崇，僅是將它當作一種普通的菜蔬來吃，也是值得一試的。不過，一個外江佬如果想對西洋菜有胃口，甚而進一步像本地人一樣對它嗜食而好感，看樣子也要在這"天堂"熬上四、五年才有這資格。

西洋菜有水旱兩種，本港是用水種的居多，即種在五、六寸深的水田內，任它蔓延，然後摘取較嫩的枝葉出售，割了之後它又可以繼續生長。因此西洋菜在香港幾乎是四時不斷的，但最肥美的是從初冬到春末，而現在也正是西洋菜當令的季節了。

爲了上好的"白骨西洋菜"要用水種，水田自然不免滋生蚊蚋，早幾年就爲了這問題使得本港的菜農和衞生局一再發生交涉。衞生局爲了撲滅市內的蚊蟲，禁止九龍的菜農用水田種西洋菜，而菜農也因爲衣食所關，並且歷來都是用水田種植西洋菜的，自然不肯罷休。後來一再請願和遞呈文，總算將禁種的區域縮小了才告一段落。現在市上出售的西洋菜已經有許多是旱種的，但旱種的總不及水種的肥嫩。

西洋菜最好的吃法，是用瘦猪肉或鴨腎來燉湯，將西洋菜燉成黃黑色，然後連菜連湯一起吃。本港的小飲食店裏有一味"西洋菜鮮陳腎湯"，是用鮮鴨腎和鴨腎乾與西洋菜同燉．有的還要加上桂圓肉。那滋味實在不錯。除了燉湯以外，西洋菜還可以用來生炒和滾湯。外國人也有用它來拌沙律的。就是在這冬天"打邊爐"，也有人將西洋菜同生菜塘蒿菜一起放在滾湯燙一燙就吃。

顧名思義，西洋菜是來自西洋的。本地人慣稱葡萄牙爲西洋，西洋菜雖非傳自葡萄牙，但香港的西洋菜首先移植自澳門，則大約是事實。因爲澳門在明末就已經成爲葡萄牙的殖民地了。九龍有一條西洋菜街，就因爲那一帶從前多是西洋菜田，現在則一天一天遷到市外遠處去了。

有一個故事，說西洋菜是由一個患病的船員從一座無人的孤島上移植來的。因爲這個人患肺病，一人留在島上，吃了這種野生的"水草"居然不死，後來便將它移植到澳門，所以名爲西洋菜。這個故事恐怕只是"故事"而已。至少在英國鄉下，已久已有人用水田種植西洋菜，他們稱之爲Watercress，視爲可

供生吃的蔬菜之一。

香港的野鳥

俗語說"天下烏鴉一般黑"，可是鳥類學家告訴我們，世上的烏鴉有二十多種。就是香港這樣彈丸之地，也有三種以上不同的烏鴉。但是對於一般人是無須知道這樣精密的分類的，我們只要知道那種全身是烏黑，叫起來呱呱討人厭的東西是烏鴉就已經足够了。對於其他的鳥類，可說也是這樣。

香港的野鳥，已經給鳥類學家紀錄過的，有二百三十多種，常見的則有二百種左右。若是再加上偶然路過香港的候鳥，據說總數會有二百八十五種。即使包括新界在內，香港的面積並不算大，能有這樣多種類的野鳥，對於愛鳥者可說是一個樂園。

香港能有機會見到這樣多種類野鳥的原因，是由於香港在地理位置上所佔的優勢，因爲除了常年棲息在本港區域內的鳥類以外，還有從中國大陸北方到香港來過冬的候鳥，牠們在秋天南來，到了春天便遷回北方去。又有從南方菲律賓、馬來半島、印度緬甸等處來港避暑的候鳥，牠們到春天遷來，在香港過夏天，到了秋天又飛回南邊去。此外還有秋季從北到南，春天從南到北的大批候鳥，牠們萬里長征，路過香港一帶時，大都要停下來休息數日，補充糧食，然後再繼續牠們的旅程。因此在香港的秋天或春天，時常可以突然見到大批平日本港少見的鳥類，可是隔了一兩天又會突然不見了，這些便是過境的旅客。同時，因了候鳥遷移的路線雖有一定，但南飛和北歸的途徑有

時並不相同。在秋天經過香港飛往南方的候鳥，到了春天並不一定仍經過香港北上；相反的，秋天不曾經過這裏的候鳥，到了春天北上時倒會在這裏停下來休息，因此這使得香港可能有機會見到的各種野鳥更多了。

香港的鳥類雖有二百多種，但我們平常抬頭常見到的，除了天空的麻鷹和門前的麻雀以外，便要數到白頭翁，高冠雀（一名高髻管）和俗名"紅屎弗"的一種了。此外，在林木較盛的地方也隨時可以見到山伯勞和七姊妹。還有那黑黑的"猪屎渣"，不過牠喜歡平地，不喜歡高山，因此在香港的山上不大有機會能見到牠們。

觀察香港鳥類的理想地點，不在本港島上而在新界。新界的屏山林村谷，以及通達粉嶺的公路兩旁和大帽山麓，都是觀察野鳥最理想的地點。你若是愛好觀察鳥類，又略具一點鳥類分類學的常識，並且手邊帶着一架望遠鏡，偸暇到上述的地點去盤桓一天，包你的紀錄簿上會滿載而歸。據說有人曾經在屏山一帶一天見過六十九種不同野鳥的紀錄。

呢喃雙燕

雖然從來不曾見過有人用籠子養着一隻燕子，可是我們對燕子素來有好感，從不肯傷害牠。就在香港這樣的地方，搭木屋的人被控住霸王屋，在街邊做生意的小販被控阻街。可是就在堂堂的皇后大道上，燕子就在那家規模最大的百貨公司屋簷做巢，從不聽見屋主向牠收租，也不見有人向牠們驅逐，可見

大家對燕子的好感。其實，燕子從來就不怕人，而且牠向來一視同仁，在雕樑畫棟上結巢也在鄉下人茅屋的檐下做窠。詩人說"舊時王謝堂前燕，飛入尋常百姓家"，好像很對他們的身世變遷表示感慨，其實是自作聰明。因爲燕子今年在他家裏做窠，完全出於自己的選擇，從來不受勢利觀念支配的。

香港所見到的燕子，和大陸所見到的燕子一樣，都是所謂東方種普通家燕。牠們背上鐵靑色，黑頭，白腹，頷下有一塊橙黃色，尾巴分成兩叉，飛起來非常迅速，能够貼近水面或地面兩三寸突然掠過，像是一架表演的噴射機。

除了普通家燕以外，香港偶然也可以見到日本種的斑腹燕以及西伯利亞家燕。這兩種都是路過這裏的候鳥，牠們在三四月間經過這裏北上，會在香港停留下來一兩天，然後再繼續北上。日本斑腹燕是在中國齊魯以上的沿海區域，以至東三省和日本本土結巢哺雛的，但西伯利亞家燕則要繼續北飛西伯利亞區域才肯住下來。

香港的家燕，約在每年二月中旬就從南方飛來，停留在這裏過夏天，然後從九月開始，又漸漸南遷，大約到十月底便全部離開香港。但有時在十一月裏，也偶然會在香港見到一兩隻燕子，這大約爲了特別事故才延遲行期的。好像王爾德的那篇著名童話"幸福王子"裏所描寫的一般，爲了照料一個生病的窮孩子，這隻燕子便犧牲牠的假期了。

燕子在二月中旬來到香港以後，便開始找地方結巢，有的修補去年的舊巢，有的另結新巢。在四月初就開始產卵，到了五月下半月，多數的燕子巢內已經有小燕子探出頭來了。

燕子除了到地面上衔取泥土作築巢的材料外，牠們平時是從不肯歇到地上來的。因此燕子雖然飛行輕捷，可是走路却蹣跚難看，這是不大運用脚的結果。牠們在飛行中捉捕飛蟲，用嘴也不用脚。

燕子不會歌唱。牠們在一起只是唧唧喳喳的叫，本地的捞家會說一種切音的隱語，彼此之間通消息，外人聽不懂，他們就稱這種隱語爲"燕子話"。

禾蟲和禾蟲癮

提到禾蟲，對於本地讀者是無須什麼解釋的，因爲多數人一定吃過禾蟲，而且一定喜歡吃，提起禾蟲就眉飛色舞。就是少數不吃禾蟲的，也一定聽慣了別人對於禾蟲滋味的稱讚。但是對於外江讀者，要想向他解釋禾蟲這東西就不容易，如想說服他嘗一嘗禾蟲的味道裏就更難，因爲他一見了禾蟲的形狀也許就要作嘔的。不過，在香港根本沒有辦法吃得到禾蟲，因爲禾蟲在香港是被認爲形狀醜惡而又不衞生，是像狗肉一樣禁止出售的。

是的，將狗肉的嗜好比作禾蟲的嗜好，也許有幾分近似，但是事實上禾蟲比狗肉更珍貴，因爲牠的出產有季節性，不是一年四季隨地都有的，而且提到滋味我想許多人也一定認爲禾蟲的滋味更好。廣東人雖然嗜食狗肉，我還沒有聽見過有嗜狗上癮者，可是對於禾蟲，却有"禾蟲癮"這一名詞，並且還有"禾蟲過了恨唔返"這句成語。因爲禾蟲僅在早稻晚熟的時候才

有，而且上市的時候不多，一過了造眞是搵都無處搵的。因此愛吃禾蟲的人，一到禾蟲上市，就爭取時間去過"禾蟲癮"，決不肯執輸，否則季節一過"恨都恨唔返"了。

所謂禾蟲，是生在稻田水裏的一種像蚯蚓一樣的小蟲，形狀有如蚯蚓，顏色或青或紅，蠕蠕而動，那樣子實在不甚美觀。廣東人嗜食禾蟲的歷史似乎已經很久了，因爲明末廣東大詩人屈翁山的"廣東新語"，其中已經盛讚禾蟲的滋味，並稱鄉下有禾蟲阜，爲地主惡霸爭持侵奪的目標。他說：

"夏暑雨，禾中蒸鬱而生蟲，或稻根腐而生蟲，稻根色黃，禾蟲者稻根所化，故色黃，大者如筯許，長至丈，節節有口，生青熟紅黃。霜降前，禾熟則蟲亦熟，以初一二及十五六，乘大潮斷節而出，浮游田上，網取之，得醋則白漿自出，以白米泔濾過，蒸爲膏，甘美益人，蓋得稻之精華者也。其醃爲脯作醓醬者，則貧者之食也。"

禾蟲阜，是指採集禾蟲的地點，"江兩岸其名曰阜，阜有主，爭者輒訟，與繒門白蜆塘，皆土豪所私以爲利者也。漁業有浮實，乘潮撥取，若棹艇往來，浮業也；繒門禾蟲阜之類，實業也。廣州邊海諸邑，其漁而實業者，盡入豪家，利役貧民，而不佐公家之賦，所在皆然。"

禾蟲雖要吃新鮮的，但市上也有禾蟲乾出售，可以燉來吃；不過比新鮮的，滋味自然差得遠了。

廣東人吃禾蟲最標準的食譜，是將用清水漂濾過的新鮮禾蟲，放在碗裏像調鷄蛋一樣將牠調成糊狀，然後再加入鷄蛋同調，調至起泡並且蟲蛋不分了，再加入切碎的大蒜頭、欖角、

胡椒粉、猪油等，一同放在飯鍋上或隔水去蒸，蒸熟了就可以吃。吃的時候，有人還要加上檸檬葉絲、花生碎等，藉以增加香味。據說，蒸禾蟲最要多用大蒜頭，否則吃了容易肚痛。香港從前本來是不禁止賣禾蟲的，後來因爲到醫院裏醫肚痛的人多數都是說吃了禾蟲的，因此香港政府就認爲禾蟲不潔，從此禁止販賣。可是廣東人却認爲禾蟲產自禾田，是米稻的精華，雖然其形不雅，本身却非常乾淨，並且富於維他命 B，是醫脚氣病的良藥。所以，一到每年早晚兩造禾稻將成之際，南、番、順各地有禾蟲癮的人，無不把握時機，吃一個痛快的。

禾蟲的價錢並不便宜，因爲不僅上市的時間短，就是產地也有限制，並非所有的稻田都出禾蟲的。上海和北方的稻田固然沒有，就是新界一帶的稻田也沒有，牠乃是南海番禺一帶鄉下的特產。禾蟲初上市時，從中山經過澳門運到香港的走私貨，在横街小巷掩掩藏藏的出售時，每斤要索價兩三元哩。可是在廣州，賣禾蟲的却用淺水盆挑了沿街叫賣。

禾蟲是廣東地道的風物，不僅有口皆碑，而且有詩爲證。廣東鄉土詩人詠禾蟲的很多。南海黄廷彪"惜陰軒吟草"卷二"見食禾蟲有感"七律云：

"一截一截又一截，生於田隴長於禾；秋風鱸鱠尋常美，暑月鰣魚亦遜他；庖製味甘眞上品，調來火候貴中和；五侯佳饌何曾識，讓與農家鼓腹歌。"

所謂"一截一截又一截"者，俗傳禾蟲自稻根乘潮水初漲浮出時，隨出隨斷，即所以長短不一，因此俗有"禾蟲命"的諺語。因爲每一條禾蟲的長短，都沒有一定，斷得長就長，斷得

短即短也。

順德詩人張錦芳，他的逃虛閣詩，其中也有一首詠禾蟲的七古，刻劃頗爲精到，佳句有云：

“沮洳何自孕異種，燄示蚯蚓尤深扁，水田蕃滋陸田少，於衆生內爲濕生；年年首夏及秋仲，嘉禾未熟漿先成，潛藏有時出有節，朔望潮長連鷗汀……蜿蜒瀧底尺有咫，出輒寸斷無全形，湧波微帶石管綠，映日又類魚尾赬…… 。”

對於禾蟲的形色和牠乘潮斷續而出的特性，這幾句詩可說描寫得非常扼要。至於所謂“嘉禾未熟漿先成”，是說禾蟲的美味全在牠體內的漿液。所以市上雖有禾蟲乾出售，但因爲失去漿液，所以也就遠遜新鮮的禾蟲了。

薑之種種

從前香港商人在清明回鄉去掃墓拜山，往往利用這假期在鄉下住幾天，同鄉下的妻子溫存一下，他們稱這舉動爲“種薑”。若是種薑成功，則到了年底前後，就可以添一個肥胖的兒子請人吃薑酌，不僅不虛此行，也可以間接證明家山的風水好，能够旺丁了。

對於薑的重視，全中國沒有一處地方能比得上廣東，而事實上廣東所出產的薑，又肥又嫩，也不是任何其他地方所能比得上的。廣東薑自古就已有名，稱爲越薑。古史稱妹嬉嗜珍味，食必南海之薑，可見南方出產的薑馳名已久。廣東產薑最多的地方是新興一帶，有山薑和田薑之分，田薑比山薑更肥嫩，所

以有"在田薑多腴，在山薑多辣"的俗諺。夏天子薑上市時，塊塊肥大如手掌，尖上帶着燕支色的嫩芽，無論用來煮仁面，或是炒鴨片，甚或用糖醋製成酸薑，滋味爽口，開胃提神，決不是在別處地方所能吃得到的。

廣東的產婦要吃甜醋煮薑，也是別處所沒有的風俗。產婦一生產後便要吃醋煮的薑，有時還要加入猪脚和鷄蛋，煮成一大煲一大煲的來吃，不僅自己吃，還要分贈親友。香港政府所設立的幾家產科醫院是向來不許產婦產後吃薑醋的，但是本地人向來相信薑醋對於產婦的作用很大，不僅有滋補收歛的功能，而且能去淤血，往往掩掩藏藏的送到醫院裏給產婦去吃，時常爲了這問題同女護士爭吵衝突起來，可說是香港特有的一種現象。

因爲養了孩子要吃薑，所以本地人孩子彌月請客。不曰湯餅之會而稱薑酌，於是淸明回家拜山乘便養兒子也就稱爲"種薑"了。甚至煮薑的醋也稱爲"添丁甜醋"。

"廣東新語"記粵中產婦吃薑醋的風俗道：

"粵俗，凡婦娠，先以老醋煮薑，或以蔗糖芝麻煮，以壜貯之。旣產，則以薑醋薦祖餉親戚。婦之外家亦或以薑酒來助，名曰薑酒之會。故問人生子，輒曰薑酒香未？薑中多母薑則香，多子薑則否。陳白沙有詩隔舍風吹薑酒香。"

廣東薑有多種，有野生的猴薑，有黃薑，出在番禺。將黃薑磨成粉，可以作製造線香的原料，又可以用來染龍眼。黃薑粉可以防蠹，我們平日所吃的桂圓（即龍眼乾），殼上黃黃的顏色便是用黃薑粉染的。本地人有時甚至用它來攙和別種香料，冒充咖喱粉。

另有一種高良薑，一名紅豆蔻，所開的花比普通薑花更美麗，一穗一穗的垂下來，白中帶粉紅，像是一串串的“番鬼蒲萄”。目前正是開花的時候，九龍樂宮戲院樓下的那家花店裏這幾天就有一瓶陳列着。

用子薑加工醃製成的糖薑，是香港有名的特產之一。香港人自己雖不常吃它，可是外國却非常愛吃，因此成爲香港主要的一種出口貨。糖薑原本是普通的涼果，舊時都是由內地的醬園和涼果廠就地製造的。自從在國外有了市場以後，爲了適合外銷的種種限制條件，香港才漸漸成爲糖薑業的製造中心，但原料仍要仰給於內地。在戰前糖薑外銷的全盛時代，每年要採用生薑六七萬擔，全年的數字達千餘萬元之鉅。但近年糖薑已經走下坡了，原因是美國禁止進口，英國人的購買力薄弱，香港糖薑出口商雖雖然努力在歐洲大陸比利時、荷蘭等國開拓新市場，但營業僅得往年的兩三成了。

英國人非常愛食糖薑，他們是香港糖薑的最大主顧。據說自維多利亞女王以來，英國皇室和貴族中人就一向是糖薑的愛好者。不過，糖薑雖是香港的出品，但原料必定要採要廣東北江和西江一帶出產的子薑，然後始够肥嫩，而且咬起來沒有絲細。香港曾經有一時期想自己種種田薑，在新界花了許多錢試種，結果成績非常不好，後來只好放棄了。

香港人自己雖很少吃糖薑，但這是實在中國行之已久的一種小吃，古稱蜜薑。曾經駐錫青山的六朝名僧杯渡禪師，當時就已經嗜食蜜薑。高僧傳云：“南州陳家頗有衣食，杯渡住其家，甚見迎奉，陳設一盒蜜薑，及刀子薰陸香等伺渡，渡即食

蜜薑都盡。"

除了蜜薑之外，古時還有糟薑。方回詩云，"糟薑三盞酒，柏燭一甌茶。" 想是下酒妙品，可惜現在不見通行了。

香港人雖不喜食糖薑，却喜歡吃酸薑。酸薑也是要用嫩的子薑製成的。這是價廉物美的大衆食品，在夏天子薑上市的時候，幾乎通街都是。現在雖然物價貴，但一毫子仍可以買到幾塊，不比糖薑一經裝到假古董的瓷罎子裏以後，就顯得高不可攀的樣子。

因了酸薑是大衆食品，街邊賣酸薑的總是用竹籤一塊一塊的戳着，以便顧客隨時選購。看中了那一塊便戳起來往嘴裏一送，隨手就拋掉了竹籤。因了這舉動既普遍而又別致，於是遂出現了"酸薑竹"這句俗話。這是指專門玩弄女性的都市下流男子的，其用意相當於上海人所謂"牙籤大少"。

本地人將生薑應用在俗話上的，還有一句"酸薑蕎"，這是歇後語。當心你的酸薑蕎，就是當心你的頭。另有一句是"本地薑唔辣"，這是瞧不地自己人成本地出產品之意。不過，香港人不吃本地的名產糖薑，却並非因爲本地薑唔辣，而是因爲"本地薑"太甜又太貴也。

閩粤荔枝之爭

古今詩人詠荔枝的詩，無慮千千萬萬，但我覺得寫得最有風趣的，終要算蘇東坡"食荔枝"的那首七絕。美中不足的是他的立場是外江佬而不是本地人而已。詩云：

"羅浮山下四時春，盧橘楊梅次第新，日啖荔枝三百顆，不辭長作嶺南人。"

荔枝就廣東的特產，當然以本地出產的最有名。可以從前福建人對於荔品的高低，一向有點爭執，認爲福建的荔枝比廣東好。著名的蔡君謨的"荔枝譜"，便說天下的荔枝，以閩中爲第一，蜀州次之，嶺南爲下。他說廣蜀所產的荔枝，早熟而肉薄，味甘酸，連福建中下等的也比不上。蔡君謨和蘇東坡同是宋朝人，一個爲了吃荔枝寧願貶官作廣東人，一個却根本瞧不起廣東荔枝，說連比四川的都比不上。這種不同的評價，若不是口味嗜好不同，便不免是近視眼看匾，難怪屈大均忿忿的說：

"以予論之，粵中所產掛綠，斯其最矣。福州佳者，尙未敵嶺南之黑葉，而蔡君謨譜乃云，廣南州郡所出精好者，僅比東閩之下等，是亦鄉曲之論也。"

這種爭執的由來，我以爲大約由於廣東和福建都出產荔枝，但是從前交通不便，荔枝本身採下來又容易變味腐爛，大家都沒有機會嘗到別處出產的新鮮荔枝，自然總以爲自己家鄉出產的最好，因爲至少總新鮮得多了。至於福建與廣東的荔枝，究竟那一省出產的最好，則我根本沒有吃過福建的荔枝，也沒有機會見過"掛綠"，所以根本沒有論列的資格。我的口味到與蘇東坡相彷彿，只要有荔枝可吃，就是家鄉也可以置之腦後了。

目前香港市上賣的荔枝，多數是所謂玉荷包。這種早出的荔枝，本地人吃的不多，光顧的多是外江佬，尤其是新來外江佬，吃得津津有味，以爲這就是廣東有名的荔枝了，本地人却站在一旁竊笑。其實這也難怪。因爲"北方"根本不出荔枝，生

平所見所吃的荔枝，若不是荔枝乾，便是罐頭荔枝，現在一旦有機會吃到成枝的新鮮荔枝，自然精粗不計了。

從前外省人不僅沒有機會吃到廣東的新鮮荔枝，就是見過荔枝樹的人也很少，因此爾雅和果木志之類的書上所附的插繪，總是將荔枝樹畫得光怪陸離，簡直不知所謂。就是一般外省畫家所畫的荔枝圖，造形敷色，也與實物相差很遠，最好的也只能畫出一顆顆紫黑色的"荔枝乾"而已。今猶如此，這也難怪蔡君謨等對於閩粵荔枝的品第發生爭執了。

竹和筍

我喜歡看竹，也喜歡吃筍。

嶺南的竹，雖然種類多，而且用途也大，可是在觀賞上，却遠不及江南的竹。要想看到像西湖靈隱韜光那樣萬桿修竹，琳瑯幽翠的風景，住在香港多年未曾回到祖國去的我，只有向夢寐中尋求。至於說到筍，在這春天，固然在街市上見不到竹筍，鷄哺筍，尖尖的春筍，就是上海店裏賣的冬筍也是從福建來的。市上長年所賣的，盡是那種大而無當，終日泡在水裏，帶着一種那話兒味道的酸毛筍。嶺南的筍味苦，屈大均在"廣東新語"裏就早已說過。他說：

"嶺南筍不如江浙，以其地火房少霜雪，火炎上，故筍味多苦。蓋竹冬生之草，生於冬體，得一陽初復之氣，其時火足於地中，雷以火足而動，故竹以火足而萌。萌得火氣之先，故味苦。其稍甜者，惟油筒竹筍名龍芽，及甜竹筀竹貓竹筋竹䈽

竹五種筍耳。凡竹有雌雄，第一節岐枝者雌，雌者多筍，是曰孕筍。有思摩竹，甚高大，筍生於節，筍成竹已及春，筍復生節。節之筍七，根之筍三，節節有筍，期年遂成大叢，然其筍絕不可食。”

竹的形態，普通可以分成兩種，一種是逐桿單生的，一種是叢生的。香港所見到的竹，多數是後一種，幾十桿甚至幾百桿叢生在一起，不要說不能成林，就是清風也不易穿得過，因此在香港是無法“日暮倚修竹”的。何况有些筍的桿上還生着刺。

這種叢生在一起的竹，本地人稱爲靑皮竹，竹節的距離很長，竹桿很細，可以種在一起替代牆籬。更有一種名山單竹，桿細，葉子特別密茂，也是一叢生在一起，看起來像是一棵細葉的棕櫚樹。

竹不僅會開花，也能結子，但一般人向來迷信“竹樹開花”是一種不吉的預兆。竹子是像稻穗一樣的，成熟後也可以種到土裏，不過很難發芽。一般種竹的方法多是插枝，但更方便的方法是連根掘起來移植，因爲這樣立刻就可以得到已經長成的竹叢。種竹是應該在雨天的。農書上說：“種竹無期，雨過便移”；本地人也說：“正月竹，二月木”，也是因爲春天雨水多的原故。

嶺南的竹，經濟價值很大，廣州嶺南大學農場就有實驗竹園，專門種植各種的竹，以供改良試驗用途。農民和漁民的主要工具都是用竹編製成的，尤其是撑船所用的竹篙，要瘦長而有彈力，這是用水竹製成的，也是嶺南的特產。廣東又出產一種細竹，是釣魚用的最理想的釣桿，每年輸出國外很多。

琵琶魚，魔鬼魚

琵琶魚，因了它的雙鰭特別發達，看起來好像一隻展開雙翅的大鷹，因此古稱鷂魚。漁人則稱它們爲鯆魚，俗稱琵琶魚。又因了牠的大小和身上的特點不同，本地漁人對牠又有許多古怪的俗稱，如花點、黃鯆、長鷹、黑肉長鷹和紅嘴鷹等等。

這是熱帶海中出產的一種怪魚。小的僅有一兩尺闊，但大的却可以闊至四五丈。西印度羣島海中出產一種大琵琶魚，西人稱爲"魔鬼魚"，每一條可以重至四噸，牠們能挺直了雙鰭，凴空跳出水面，然後再"拍"的一聲落下來，用牠們那幾噸重幾丈闊扁成一片的身體打着海面，發出大砲一樣的砰然巨響，使人聽了驚心動魄。難怪從前的漁人見了牠便害怕，稱牠們爲魔鬼魚。

香港海面時常有魔鬼魚出現， 島南的赤柱一帶海面尤多，有時甚至會從鯉魚門游進中環海面。這裏所見到的魔鬼魚，雖沒有西印度羣島出產的那樣大，但通常也有四五尺闊乃至丈餘闊，牠們成羣的互相追逐，跳出水面，然後拍着海水劈拍的巨響，使漁人和艇家見了極爲害怕。俗傳這種魚能吃人。其實是不會的。牠們身體雖然大，但是嘴小，而且牙齒不發達，僅能吞食小魚蝦。

被稱爲花點和黃鯆的琵琶魚，牠們除了形狀古怪之外，還生着一條像馬鞭一像的長尾，可以長至五六尺。尾根和魚身銜接處又生着一排巨刺，這種刺形如鋸齒，極爲鋒利，並且刺尖

能排洩毒液，若是不慎給牠刺了一下，傷口會發炎，極爲腫痛，甚至能致死。所以本港漁人捉到花點以後，總是先趕緊割下牠的尾刺拋入海中，以防發生以外。

在大埔和赤柱的魚市場上，時常有機會可以看見到大琵琶魚。我在赤柱曾見過一條，是漁船從海外拖回來的，據說身闊一丈七尺，厚二尺半，尾長五尺半，重一千五百磅。這是一條魚乸，肚裏剖開來還有三條小琵琶魚，每條已經有兩尺闊，七磅重。

香港的蝴蝶

蝴蝶是香港的名產之一。香港的蝴蝶在世界自然科學史上所佔的地位，也許比香港商業在世界商業史上所佔的地位更爲重要。尤其在目前因了美國"禁運"政策的商業萎縮情形下，商人們大都只好"拍烏蠅"，更難望"蝴蝶"的背項了。

據有名的寇沙氏的"香港與東南中國的蝴蝶"（英文本）一書的目錄所載，香港出產的蝴蝶，已經著錄的已有一百四十二種之多。爲了使讀者明瞭這個數字在蝴蝶種類上所佔的比數的龐大，我們不妨將英倫三島所出產的蝴蝶數字來對比一下。據說，英倫三島所出產的蝴蝶，全部僅有六十八種，其中還有十一種是由歐洲大陸飛往別地暫時過境停留的。以本港面積之小，却有一百四十二種，這確是可以值得誇耀的。

香港有一個地方名叫蝴蝶谷。顧名思義，這地方當然以多蝴蝶著名。其實，除了蝴蝶谷以外，本港各處的山坳，如大學

堂一帶，旭龢道以下，以及寶山道一帶，都是近市區而最多蝴蝶的地方。此外如沿薄扶林道而至瑪麗醫院，凡是草木茂盛而又少風的地方，都是蝴蝶喜歡逗留的地點。離島如大嶼山薄寮洲，也盛產蝴蝶。不過，在香港如要看蝴蝶，當然最好還是到蝴蝶谷去。

蝴蝶谷在九龍荔枝角的背後，乘青山道的巴士下車後，經路旁的小路向北沿山進去，就可以到達。這是港九學生時常集體旅行野餐的地點， 也是觀察和搜集蝴蝶標本最理想的地方。戰前這個山谷的林木很密茂，尤多小松樹，和一種土名爲"鴨脚樹"的矮樹，是蝴蝶蛹最喜歡棲息的植物，因此一旦孵化出來，就構成整千整萬蝴蝶繞樹紛飛的奇景。這種蝴蝶以黃翅的粉蝶居多，所以看來一片金黃，使蝴蝶谷享了盛名。淪陷期間經過日本人的濫伐樹木，有一時期使得蝴蝶谷有名無實。這幾年因爲園林署刻意培養樹苗，蝴蝶谷又漸漸的恢復舊觀了。

各種蝴蝶的孵化時間早遲不同，因此卽使冬天到蝴蝶谷去，也有機會可以見到"蝴蝶陣"，其他草木茂盛而無風的山谷也是這樣。不過，當然比不上春天那樣多。

有些蝴蝶的生活活動範圍很有限定，因此有幾種在香港山頂上常見的小蝴蝶，在半山區以下就不易見到。山下最常見的大型燕尾蝶，也不大喜歡飛到一千尺以上的高處去。

朝生暮死的蜉蝣

初夏的傍晚，從敞開的窗口時常會飛進一種小蜻蜓似的飛

蟲，牠的身體翅膀頭角幾乎完全同蜻蜓一樣，全身褐黃色，所不同者只是尾尖拖着三根長長的細鬚。這種被外國人稱爲“五月之蠅”的小生物，就是我們古人著作中一再提到的蜉蝣。

詩經曹風：蜉蝣之羽，衣裳楚楚；蜉蝣之翼，采采衣服。淮南子：蠶食而不飲，二十二日而化；蟬飲而不食，三十日而蛻；蜉蝣不食不飲，三日而死。又說：鶴壽千歲，以極其游，蜉蝣朝生而暮死，盡其樂，蓋其旦暮爲期，遠不過三日爾。

古人對於蜉蝣，雖能把握到牠不飲不食朝生暮死的特性，可是向來疏註毛詩和爾雅的許多格物家，包括朱熹老夫子在內，一提到牠的形狀，便像廣東人所說的“攪唔掂”。有的說牠形似天牛而小，有甲角，出糞土中。有的說牠似甲蟲有角，大如指，長三四寸。有的說牠似結蟟而小，身狹而長，有角，黃黑色，下有翅能飛，夏天雨後發生糞土中……說來說去，都將牠當作是一種甲蟲。只有“本草綱目”的著者李時珍說得最好。因爲他除了引述上列那一類的一貫陳說之後，居然附加了一筆：

“或曰，蜉蝣水蟲也，狀似蠶蛾，朝生暮死。”

蜉蝣的形狀雖與蠶蛾仍有若干距離，但蠶蛾似蝴蝶，蝴蝶和蜻蜓到底是相近的東西，而且知道牠是水蟲，總算已經搔着癢處了。

蜉蝣的生活史非常有趣，古人說牠不飲不食，朝生暮死。這已經將牠說得太長命了。事實上是，蜉蝣的生命僅有幾小時。然而在這幾小時內，要經過兩次蛻殼，練習飛行，戀愛，交尾，產卵，非常忙碌。生命過程雖短，却十分充實。

蜉蝣的幼蟲在水中孵化以後，要在水中繼續生活一年至三年之久，始達成熟階段，然後爬到水面的草上，蛻殼變成蜉蝣。經過第一次蛻殼之後。接着又蛻第二次的殼，始能展翅高飛，於是就尋配偶，交尾產卵，這一切都在幾小時內完成，完成後就疲倦的停下來死亡。因了口腔不發達，在這花費了兩三年準備工作的幾小時生命中，忙忙碌碌，完全不飲不食。

香港出產的蜉蝣，據已經研究過的共有四種，兩種尾上是三根鬚的，其餘兩種僅有兩根，有一種的尾鬚最長，比牠的身體長達三倍。

毒蛇的鑑別

香港境內出產的蛇，已經著錄者，共有二十九種。其中有六種是毒蛇。這裏面包括三種水蛇，都是無毒的淡水蛇，牠們的形狀與陸地的蛇並沒有什麼分別。另外海裏有兩種鹹水蛇，則是有毒的，被稱爲海蛇。海蛇的特徵是尾部扁平，略作鰭狀，牠們的毒可以比得上眼睛蛇。但是非經十二分的挑撥，牠們是不咬人的。

二十九種陸地蛇類之中，竟有六種是有毒的，這等於在香港所出產或所遇到的蛇之中，每五條即有一條是毒蛇了。但是事實上並非如此。因爲香港所出產的蛇，最常見的共有三種，牠們都是沒有毒的，其中如過樹榕和水律，牠們以老鼠爲主要食料，消滅老鼠的效能比貓還要高，可說對於人類是有益的。

香港所出產的六種毒蛇是：銀脚帶、金脚帶、過山風、飯

鏟頭、青竹蛇和珊瑚蛇。這六種毒蛇在香港都不算是常見的，其中最毒的銀脚帶更爲少見，珊瑚蛇更是絕無僅有，只有飯鏟頭和青竹蛇在六種之中比較多一點， 但牠們的毒都不能令人致命。

蛇的有毒無毒，是根據牠的嘴裏有無毒腺來斷定。有毒腺的蛇，嘴裏便有兩隻特別尖長的毒牙，牙尖有小孔，貫通毒腺，咬人時便從牙尖的小孔將毒液注入傷口。所以被蛇咬過的傷口，若是發現有兩個相距不遠的小孔，比其他的蛇牙所留下的傷痕爲明顯，這一條蛇定是毒蛇。若是沒有毒牙，這條蛇就不是毒蛇。

香港常見的蛇多數不是毒蛇，而且最毒的銀毒帶又是難得遇見的，所以香港的蛇患遠不如一般人想像中的那麼嚴重。但是香港到底是有毒蛇的，並且夏天又是蛇類最活動的季節，因此香港的市政衞生局曾編印有一種"香港蛇類有毒與無毒者鑑別圖說"， 說明鑑別毒蛇的方法，以及被蛇咬了的初步救急手續，每到夏天就張貼各公共處所，以便市民知所防範。這種圖解有中英文兩種，每份五毫，最近中環郵政局開闢了一個"政府出版物發售處"，那裏就有得出售。

這種圖解教人鑑別毒蛇的方法，依根據蛇身鱗片的數目和位置，如某一處的鱗片特別大，或某一處有特殊標記者，那是毒蛇，否則就不是。這個方法雖然可靠，但只適用於觀察死蛇或研究蛇類之用，若是一般人猝然遇見一條蛇，或是不意被蛇咬了一口，這時再去數牠頭上或背上的鱗片，實在沒有這鎮靜本領，而且事實上也不可能。所以對付蛇的最好辦法，無論是有毒無毒，最好不去惹牠，若是不愼被蛇咬了，趕快去找醫生。並且最好將這條蛇捉到，因爲這時正需要知道牠是否是毒蛇。而

且抗毒蛇的血清，最特效的是分類的，某一種血清僅對某一種毒蛇有特效。

夏天的毒蛇

夏天是蛇類活動的季節，尤其是在夜晚。因此一到夏季，報上就時常有居民在睡夢中被蛇咬傷的新聞。這是因爲多數的蛇都是怕光在白晝不活動的，可是一到黑夜，牠們就四出覓食。蛇的主要食料是老鼠和青蛙，牠們爲了追捕老鼠，時常從外面爬入人家，人在睡夢中給蛇驚醒了，不免慌張起來，蛇爲了自衞起見，就在這樣紛擾之中咬一口逃走，這就是爲什麼有人專門會在夏夜給蛇咬傷的原因。

夏季走入人家的蛇，多數是飯鏟頭。這是港產的毒蛇之一，是屬於眼鏡蛇科的，牠們受了刺激或是興奮起來，就表現眼鏡蛇的特徵，將兩顋鼓出，那樣子就像一隻盛飯的大湯匙，所以俗稱爲飯鏟頭。牠全身是黑色，烏油油的發光，所以又稱爲烏肉蛇。這種蛇在香港很多，所幸牠非經十分挑撥，輕易不肯咬人，同時也不很長大，最長的不過四尺。

香港出產的毒蛇，共有六種。最毒的是銀脚帶，牠的全身黑白相間，像是從前人用來紮褲脚的脚帶，所以稱爲銀脚帶，但也有人叫牠爲銀角帶。還有一種全身黃黑相間，稱爲金脚帶。還有兩種是前面剛提起過的飯鏟頭，以及一種行動極速的過山風，又名過山寃，因爲這種毒蛇行動迅速，而且有些長得很長大，外國人稱牠爲"眼鏡蛇王"，在山裏遇見了牠可要倒霉，所

以俗名過山窕。第五種毒蛇是一種青色的小蛇，即青竹蛇，這種小蛇最喜咬人，因爲牠全身青綠色，又喜歡躲在樹枝和草叢裏，不易被人發現，誰碰到牠往往就會遭牠的暗算，所以香港時常有青竹蛇咬傷刈草婦人的新聞。第六種毒蛇是紅色的珊瑚蛇（並非江浙人所說的火赤鍊）。這種蛇雖然是毒蛇，但因爲牠的眼上有鱗片遮着，視覺不發達，而且在香港極少見，僅棲息在山頂上，難得被人遇見，所以並不可怕。香港大學的生物學系在戰前曾公開徵求珊瑚蛇的標本，找了許久都沒有結果，可見牠的稀少。

香港出產的蛇，共有二十九種，只有上述六種是毒蛇，其餘都是沒有毒牙的。這六種毒蛇之中，最毒的是銀脚帶，其次是過山風和飯鏟頭。據實驗的結果，銀脚帶的毒比一般眼鏡脚要毒兩倍，比金脚帶更毒過二十八倍。因此不愼給銀脚帶咬了，若是不能及時注射抗蛇毒的血清，多數是要送命的。所幸銀脚帶在香港並不多見。

除了這六種陸地的毒蛇以外，香港附近的海中還有兩種鹹水海蛇，也是有毒的，其毒不下於眼鏡蛇。海蛇的特徵是尾部扁平，略作鰭狀，牠們也是到了夏天就在海裏出沒的，所以夏天作海水浴的人要特別小心。

蛇王林看劏蛇

人類多數是怕蛇的。民俗學家說這是一種生物的遺傳，因爲在原始時代，蛇是人類最難對付的敵人之一。可是外國的宗

教家却說，人類怕蛇，是因爲蛇引誘了人的始祖亞當夏娃犯罪，上帝便咒詛牠，使人類終身與蛇爲敵。我以爲不論是生物學的原因也好，宗教學的原因也好，廣東人對於人類怕蛇的心理總算作了最有力的袪除。他們不僅不怕蛇，而且毫不客氣的將牠吃進肚子裏去。就在香港也是這樣，只要天氣一冷，街上就可以見到"秋風起矣，三蛇肥矣"的廣告。因此我奉勸怕蛇的外江佬，不妨乘這機會到上環蘇杭街的蛇王林一行（就在中央戲院斜對面的那條橫街上），看看店裏伙計們劏蛇膽的那種熟練手法，簡直比撲蒼蠅還要容易，大可以給怕蛇的人出一口烏氣。

考究吃蛇膽的人，一定要吃生劏的，而且是成副的。一副三蛇膽，像三蛇羹一樣，是用金脚帶、飯鏟頭、過樹榕三種蛇構成的，所以一吃就是三顆蛇膽。在現在這樣的時候，你若是到香港的蛇店裏去，隨時可以看到有許多吃蛇膽的顧客等在那裏，其中多數是來自香港仔和筲箕灣的船婦，她們終年生活在水上，最相信蛇膽有補身驅風去濕的效能。目前的蛇膽價錢並不貴，從五塊錢到十塊錢，就可以吃到一副三蛇膽了。若是僅吃一顆，價錢當然更便宜。

蛇店伙計生取蛇膽的手法眞是值得一看的：他好像眼睛看也不看似的，隨手從滿裝着蛇的布袋裏捉出一條金脚帶（這種蛇身上一節黑一節黃，如舊時縛褲脚的布帶，故名金脚帶），用左手的拇指和中指捏緊蛇頭，將蛇尾踏在脚下或夾在脅下，用右手在蛇腹上下摸索，很快的就能確定蛇膽的所在，然後用小刀在蛇腹上割開一寸闊的一個小口，用手一擠就將蛇膽擠了出來。蛇膽很小，大約像一粒花生米那樣，顏色是殷碧的，因

此看來很像是一粒橢圓的寶石。伙計隨手將蛇膽摘下來放在桌上的碗邊上，碗裏有酒，這時吃蛇膽的顧客就可以將生劏的蛇膽放在舌上，喝一口酒送下去，或者事先將牠搗破了和在酒裏，那就是蛇膽酒了，酒染上了膽汁，顏色是碧綠的。

伙計割開蛇腹取膽汁，手術敏捷準確，破了的蛇膽便不值錢。蛇被割了膽以後就塞進另一隻布袋裏，牠仍可以生活，據說至少還可以活十幾天。取了膽的蛇多數賣給酒家去做蛇羹。一條沒有膽的蛇，價錢僅值原來的一半，因此老饕們也就可以一元吃到一碗三蛇羹了。

三蛇大會的三蛇，普通是用金脚帶飯鏟頭和過樹榕構成的。三條蛇謂之一副，若是再加上索線和百花蛇，便成爲更貴重的五蛇羹了。大酒家出售的蛇羹很貴，這是由於配料貴和自高身價，其實蛇肉本身的市價是很便宜的。酒家所出售的蛇肉的來源很少是自己劏的，多數購自蛇店，這就是前面已經說過的那些生劏了膽的無膽蛇的出路了。

在蛇店裏看伙計劏蛇，那樣子比看生取蛇膽更有趣，手段的準確爽利，恰如莊子所說的庖丁解牛，一舉一動，無不中肯。他從布袋裏隨手拖出一條蛇，左手兩根手指拘緊了蛇頭，右手用一柄鋒利的小刀在蛇頸上劃一條痕，隨即刷的一聲將整張蛇皮撕了開來，再用刀將蛇尾和蛇皮一同切下，看也不看的抛在地上。這時握在他手上的已經是一條赤裸裸的剝皮蛇，他再依着蛇頸剝皮的地方直劃一刀，再用力一撕，已經將整條蛇肉撕了下來，剩下的蛇頭和全身骨骼又拋在地上，任他們婉轉抽搐。

本來，蛇皮是相當值錢的，但那只是指大蟒蛇而言（即蟒

蛇，俗名南蛇，又名大琴蛇，因爲牠的皮可以蒙胡琴），像這樣兩三尺長的金脚帶之類的皮，是根本一錢不值的。

三蛇羹之中的三蛇，有兩條是毒蛇，因此有許外江佬以爲廣東人吃蛇羹，必須整副的吃，若是單吃一條便會中毒。其實還完全是誤解的。蛇的毒僅在牠牙上的毒腺，現在既連頭宰去不吃，所以根本沒有毒。何况三蛇云云者，也不過是一個名義而已。廣東的老饕們是什麼蛇都吃的，更未必一定要三條合在一起才吃。

吃蛇肉根本不會有中毒的危險，只有外行，不懂得事先劏去蛇頭，那才有"撞板"的可能。

香港當然多蛇，但不如一般人想像那樣的多。香港新界等處出產的蛇，已經知道的約有二十九種，其中有六種是毒蛇，最毒的是銀脚帶。所幸這種蛇並不常見，常見的幾種蛇都是沒有毒的。

魚豬與豬魚

前幾天我曾提到本地人稱箭豬爲魚豬，不明白它的原因，昨天翻閱屈大均的"廣東新語"，才知道廣東相信箭豬是由一種魚變的，所以稱爲魚豬。"新語"卷二十一"獸語"云：

"箭豬，即封豕也，封者大也。封豕初本泡魚。泡魚大如斗，身有棘刺，故化爲豪豬。豪在項脊間，尺許如箸，白本昰端，人逐之則激毫以射人。婦女以金銀鑲之爲簪，能止頭癢，除白屑。其毫如蒿然，亦曰蒿豬。"

"廣東新語"是一部可讀的談論嶺南風土的著作，雖亦不免有荒唐不經和怪誕的記載，但格物說理總在努力接近人情和自然。即如說箭豬是泡魚變化的，雖不可信，但海裏有一種魚頗似箭豬，則是事實。

這種魚又名豬魚，外國人則爽快的稱牠們爲箭豬魚。牠們被稱爲箭豬魚或泡魚的原因，是因爲渾身有刺像箭豬一樣，而一旦遇到敵人來攻擊的時候，能夠吸氣將身體漲大，使渾身的刺一根一根直豎起來，敵人便對牠無可奈何了。牠們能將身體漲大數倍的原因，是因爲腮上的出口很小，又有活塞似的東西能阻擋出氣，所以能夠吸氣進去將胸部漲大。

著名的河豚就是小型的箭豬魚，本地人稱牠們爲雞泡魚。這種魚本是鹹水魚，但是喜歡游到鹹淡水交界的小河口來，因此在新界大埔一帶的港灣淺水裏很容易見得到。牠們也渾身有刺，不過不似箭豬魚那麼長，但也有吸氣漲大的胸膛嚇人的手段，這正是牠們被稱爲雞泡魚的原因。你捉到一條雞泡魚，將牠們放在地上，牠的白色胸膛就會吸氣漲大起來，漲成了一個小氣球似的。恰如本地俗語所說的"當堂爲之吹漲"。你這時若將牠拋到水裏，牠也像皮球似的挺着肚子浮在水面不能轉身，要等氣消了才會游動着。

在中國傳說，泡魚不僅能化箭豬，更能化爲虎，因此又名虎魚或魚虎。陳藏器的"本草綱目集"解說：

"泡魚生南海，頭如虎，背皮如猬有刺，着人如蛇咬，亦有變爲虎者。李時珍曰：按倦游雜錄云，海中泡魚大如斗，身有刺如猬，能化爲豪豬，此即魚虎也。"

說這樣的魚能化爲虎爲箭豬，雖不是事實，但因了牠渾身有刺而且有漲大了胸膛嚇人的本領，倒是很有趣的聯想。

可炒可拆的香港蟹

"形模雖入婦人笑，風味可解壯士顏，寒蒲束縛十六輩，已覺酒與生江山。"

這是黃山谷"謝何十三送蟹"絕句兩首之一。我不知"形模雖入婦人笑"的出典何在，但望文生義，覺得頗與本地人"炒蝦拆蟹"一語的用意非常巧合。至於"寒蒲束縛十六輩"，那乾脆就是"扮蟹"了。"扮蟹"最爲本地人所忌，尤其是撈家。因爲"扮蟹"者，用繩子縛起來捉將官裏去之謂也。

香港市上常見的蟹，有膏蟹和花蟹兩種。還有一種乃是被人瞧不起的"水蟹"。這幾種蟹都與古人所說的把酒持螯的對象不同，因爲後者乃是指江浙的毛蟹，也就是香港的上海店在廣告上所說的專員就地採辦，即日火車運到，隻隻足半斤重，結果要賣十塊大元一斤的洋澄湖大閘蟹。牠們都是淡水蟹。淡水蟹和鹹水蟹最容易見到的區別，乃是牠們那一對後脚，淡水種是尖的，鹹水的則進化成了扁平形，以便在海水中能迅速的游動。鹹水花蟹其實在上海也可以見得到，那是從寧波鎮海來的，他們醃了當作鹹貨來賣。

香港新界元朗的膏蟹和肉蟹很有名，但不識貨的人最好不要買，因爲一不小心貪便宜買到了"水蟹"。香港出產的膏蟹並不多，市上所賣的頂角膏蟹，都是從東莞和澳門運來的。因此

有人跑到香港仔的海鮮船上去吃蒸膏蟹，以爲够新鮮，其實做了“大老襯”，因爲香港仔船上的膏蟹，根本都是伙計搭車從上環街市買來的。

除了這幾種可吃的蟹以外， 香港還出產許多種其他的蟹，牠們都棲息在海濱的岩石縫裏以及深水底。生在深水底的蟹類，形體都比較大。爲了適應環境，牠們身體的一部份變得特別發達，因此看起來往往古怪可怕。蜘蛛蟹和鬼臉蟹都是屬於這一種。還有一種雷公蟹，出產在長洲和筲箕灣，往往在夏季雷雨時出現，過了五月便少見，因此名爲雷公蟹。

棲息在海濱礁石縫裏的蟹類，形體大都很小，而且往往一隻螯大一隻螯小，便利藏在沙穴裏伸那隻大螯出來獵取食物，或者身體特別扁平，以便可以在礁石縫裏往來自如。還有那種自己沒有殼，佔據了空螺殼爲家的寄生蟹，在沙灘上橫行疾馳，忘記了自己寄人籬下，簡直一蟹不如一蟹了。

南 方 的 李

香港的外江人，抱怨在香港吃不到好的桃子，如上海龍華的水密桃，松江的黃桃，以及南京的蟠桃。這是事實，香港市上每年所能見到的只是一種尖嘴的小桃，本地人稱爲鷹嘴桃，其實不過是俗說的毛桃，是不能登大雅之堂的。但如說到李子，嶺南的李， 就決不輸過江南以及北方出產的， 且不說著名南華李，就是目前新上市的青竹李，味道就已經不惡了。

北方人對於李的評價，遠不及桃，這就表示北方所出產的

李，在品質上遠不及南方。北方的大水果店是很少賣李的，僅是在路旁的水果攤上才買得到，一般人也禁止孩子們多吃李。這都是對於李的歧視。其實，且不說沉李浮瓜，本是夏天的韻事，就是古詩上所說的投我以桃，報之以李，可見桃李的地位原來是相等的。後來的被歧視，也許是出產愈來愈不好的原故。但佳種也並不是沒有的，如有名檇李，出嘉興，一名醉李。"越絕書"說，吳王曾醉西施於此，所以名爲醉李。今日嘉興出產的檇李，皮薄多漿，是像水蜜桃一樣可以撕開一塊皮用口來吮的。

還有晉書上所載的王濟王戎，都是以家裏出產好李著名的人物。王濟家裏出產的李子，就是皇帝來要，他也不肯多給，後來皇帝惱了，乘他出門的時候，率人到他家裏將園中的李子吃光，並將李樹也給他砍了。王戎也一樣的吝嗇，他要賣李圖利，又不願別人獲得他的好種，於是將李核鑽壞了才出售。這都是關於李的有趣逸話。

香港可以吃到的李，除青竹李外，還有臙脂李。有的裏面紅外面青，有的外面青裏面紅，還有紫皮黃肉。當然最好的是南華李。這上市比較遲。可惜冒充的居多，很難買到眞正的韶關南華李。香港水果店裏還有一種美國李子出售，紫紅色的，號稱蜜李，外表很好看，可是中看不中吃，淡而無味，又貴又不好。

俗說瓜田不納履，李下不整冠。這固然是避嫌，但也未免看輕了自己。因此我最喜歡陶弼的兩句詩，說得最爽快：

"主人肝膽無猜忌，李下遊人任整冠。"

杜鵑的疑案

杜鵑可說是我國一隻有名的鳥，有許多關於牠有趣的和動人的傳說。僅是牠的啼聲已經提供了古今詩人無數歌詠的資料。據說猩紅色的杜鵑花就是由於杜鵑鳥苦啼不休，嘴裏滴出來的血染紅變成的。

許多書上都描寫杜鵑在春天所發出的哀怨啼聲。望帝、杜宇、子規，都是牠的別名，向來傳說這種鳥是古代一位皇帝的精靈所化，啼聲凄惻，差不多成爲中國文藝作品中寄托哀怨鄉思閨怨一類情緒的象徵。而在實際上，眞正聽過杜鵑啼聲的人已經不多， 至於親眼見過杜鵑和知道牠生活習慣的人則更少。

杜鵑雖是一隻有名的鳥，但是什麼鳥才算是"杜鵑"，不要說一般人，就是許多鳥類學家也不很弄得清楚。

從前嶺南大學的生物學教授德國人密爾， 寫過一篇文章，說一種被稱爲"中國大巴八鳥"的野鳥，乃是中國人所稱的杜鵑，這是有一尺多長的烏鴉型的大鳥，黃色的大嘴，頭背青黑色，腹下黃綠色，尾下橙紅色。他說，這種鳥在廣東羅浮山鼎湖山很多，啼聲嗚嗚，徹夜不停，下雨的天氣啼得更起勁。他說這就是中國人所說的杜鵑。

向來喜歡研究香港自然的大學堂的香樂思教授，也附和密爾的意見，在他的"香港的鳥類"小冊子裏，註明說中國大巴八鳥就是杜鵑。說牠們在薄扶林和新界的林村谷一帶做巢。香港的植物公園大樹上也有牠的巢，有一年大颶，曾捉到被風吹下

來的三隻小雛。又說牠們喜歡在樹洞裏做窠。

根據這兩位教授文章裏所附的圖片以及所描寫的"巴八鳥"的形狀和毛色看來，我們知道他們都不免弄錯了。杜鵑不會有一尺長，也不會有烏鴉那樣的大嘴，牠們的毛色也不是青黑色的，牠們更從來不在樹洞裏做窠。唯一可能相混的原因，就是巴八鳥的鳴聲有一點與杜鵑相似。

中國向來所說的杜鵑，其實是郭公鳥的一種。牠們全身灰黑色，胸前有黑色的條紋，全身僅有八九寸長。最大的特徵是嘴角的顏色作深紅色，這正是"杜鵑啼血"的傳說由來。每年三月至八九月間，在香港可以見得到。

杜鵑的傳說雖然很美麗，而在實生活上，牠們的名譽實在不很好。牠們飛翔的時候，喜歡模擬鷹隼的姿態，用來恐嚇其他的小鳥。牠們自己又從不做窠，喜歡將自己的卵產在喜鵲的巢內，由別的鳥給牠孵雛。杜鵑的小雛很兇惡，不僅貪食，而且懂得排擠窠內其他的小雛，時常將喜鵲的小雛從巢中擠跌到地上。

再談杜鵑

對於杜鵑鳥產卵在別種鳥巢中寄養的怪習慣，我們的大詩人杜甫也早已提到過了。杜甫是四川人，四川又是杜鵑最多和杜鵑傳說發源的地方，難怪詩人觀察得特別眞切。他在有名的五古"杜鵑"詩裏說：

"西川有杜鵑，東川無杜鵑，涪萬無杜鵑，雲安有杜鵑……

杜鵑暮春至，哀哀叫其間……生子百鳥巢，百鳥不敢嗔，仍爲餧其子，禮若奉至尊……。”

不僅杜鵑，就是與杜鵑同類的郭公鳥，古人稱爲鳲鳩和布穀鳥的，也有產卵在別的鳥巢中的習慣。牠們這樣的偷懶方法也並不是完全盲目無選擇的。牠們懂得選擇在食料與自己相類的母鳥巢中來產卵，而且每一巢中僅產一顆或兩顆。有時又將卵產在地上，然後偷空啣入別的鳥巢。牠所寄養的那座鳥巢中的其他小雛，一定沒有小杜鵑或小郭公鳥那麼强壯，所以結果總是逐隻被牠擠得跌出巢外。就是巢中有兩隻小杜鵑，較弱的一隻也往往遭遇同樣的命運，被較强的一隻擠跌出去。據說小杜鵑這種排擠同類的方法是先天遺傳的。牠們懂得先將身體挨近巢中的其他小雛，然後張開沒有毛的肉翅一陣亂抖，這樣就可以將另一隻小鳥抬高起來，從巢邊拋出去。

懷特的“塞爾彭自然史”，是英國十八世紀一部有名的科學小品傑作，其中就一再提到杜鵑郭公等的這類怪習慣。他的這本書是書信體的，在有一封信裏，他說起有一次有個鄉下人告訴他，說是某處地上有一隻小鳥的巢，其中有一隻小猫頭鷹，由一隻小雀在餵食。他聞訊走去看，發現原來是一隻小郭公鳥，在山百靈的巢裏孵化出來的，已經長大得使那座小窠容納不下了，由那隻小母鳥給牠餵食。牠見人來了便兇惡的撒開羽毛，所以看來像是一隻貓頭鷹。

杜鵑的鳴聲，有點似 Cooloo-ee-yoo，所以我們向來說牠的啼聲是“不如歸去”。牠喜歡不停的叫，在春天的月夜或是夜雨都不停，這樣單調的反覆的叫着，所以叫人聽來有淒涼的感覺。

大巴八鳥的鳴聲有點和牠近似，所以被外國人誤認牠是杜鵑。

郭公鳥的叫聲是 wai-Kwai-Kwai-Kwo，我們對這鳴聲繹爲“快快割禾”，所以稱爲布穀。著“上海之鳥”的魏金遜氏，則說這鳴聲近似 One more bottle（再來一瓶！），不知是再來一瓶啤酒還是威司忌，眞是仁者見仁，智者見智了。

杜鵑，大巴八鳥，以及布穀鳥的鳴聲，我們若是住在新界，現在都有機會可以聽得到。

野百合

百合花在西方被認爲聖潔貞堅的象徵。所羅門的“雅歌”上說，“他的戀人像山谷中的百合花，潔白無瑕。”這種被歐洲人所尊重的百合花，乃是從中國移植過去的。尤其是英國人花園中的百合花，被稱爲“布隆氏的百合花”的一種，乃是在一百多年前中英通商初期，東印度公司派在廣州的英國商人，在廣州花地看見這種百合花開得可愛，便將它的球根託商船帶回給倫敦的友人，這位友人姓布隆氏，是由他首先將中國的百合在英國種植起來的，因此後來就稱這種百合花爲“布隆氏的百合花”。

這種百合花，就是我們在香港常見的那種白色的百合花（百合花也有紫紅色的，法國小法家法郎士就有一部小說題作“紅百合”。但這種花是以白色爲貴重）。有盆栽的，也有野生的，香港的野百合花是受着保護花木法令保護的。這條法令是在一九二五年公佈施行，對於十一種香港野花加以保護，禁止採摘或販賣，第五種便是“布隆氏百合花”。

香港和新界的山上，現在這種野百合已經很繁殖，這都是不許人隨意亂摘的收穫。在香港方面，扯旗山頂，西高山，都是野百合最多的地方。初夏時候，白色的大花朵從草叢中伸上來，使人老遠就能嗅到它們馥郁的清香。

這種野百合花，它們的球根就是我們平日所說的百合，在香港街市上，有時又稱爲"生百合"或"生白合"，它不僅可以煮成各種的甜食或作菜餚的配料，並且是一種重要的藥用植物。百合在我國的食譜和藥方上出現，已經有一千多年的歷史，它的繁殖區域很廣，從兩廣直至東三省都有。香港人平日不常將百合當作食料，但在北方，尤其在夏季，百合湯和綠荳湯一樣，是夏天主要的消夏解暑妙品。就在平日，也將冰糖煮百合當作滋補有益的食物。香港市場上出售的生百合，多數是廣東北部南雄一帶的產物。

香港的野百合花，約有二尺至四尺高，一莖獨生，葉子從下面一路小上去，每一莖可以開花兩朵至四朵。它們在春末夏初開花。盛開的時候，花瓣微向後捲，黃色的花蕊伸出花外，每一朵可以闊至七寸。

香港的蜘蛛

香港的蜘蛛很多。有一位舍里夫先生，是英國南安普登大學的動物學教授，發表一篇關於香港蜘蛛的研究，舉列了二十幾種常見的香港蜘蛛的名目。他說這是別人採集了寄給他的，事實上恐怕只是代表香港蜘蛛的極小部份，也許五分之一還不到。

因爲我在香港常見的在人家屋內結網做巢的蜘蛛已經有多種，此外還有在花園花草上結網的，以及做巢在水草上或是草根和地底下的，牠們種類各自不同，每一類又包括許多種，所以香港的蜘蛛至少會在一百種以上。

在昆蟲裏面，蜘蛛的種類最多最複雜。已經被著錄的已有二萬五千種之多。但是據說這數字距離完備還很遠。牠們不僅種類多，而且大小也極懸殊，並且分佈的區域也極廣闊。小種的蜘蛛細如粟米，但是南美洲有一種蜘蛛大如螃蟹，身體竟有三英寸半長。熱帶的森林和草莽中固然最多蜘蛛。但是攀登喜瑪拉雅山的探險隊，他們在將近最高峯珠穆朗瑪峯的二萬二千尺高處，在那亘古不溶的冰雪岩穴中竟也發現了蜘蛛的蹤跡。牠們的繁殖能力旣如此高强，這也難怪會衍化成那麼多的種類了。

香港最常見的是一種結網在樹上的黑蜘蛛。這是一種大蜘蛛，雌的有五公分長，但是雄的却很小，小得可憐。那位研究香港蜘蛛的英國動物學家曾作了一個有趣的比喻。他說，一隻這樣的雄蜘蛛和雌蜘蛛放在一起，就好比一個身長六尺的英國紳士娶了一位有聖約翰大敎堂鐘樓那麼高的太太！

一般動物，多是雄的比雌的大，但是蜘蛛却是例外，雌蜘蛛往往比雄蜘蛛不知要大若干倍。我們平日所見到的蜘蛛，事實上多數是雌蜘蛛，因爲蜘蛛先生的身體不僅小得可憐，而且根本也很笨，牠不會結網。所有的網都是蜘蛛太太結的。牠坐鎭網中心；蜘蛛先生只能遠遠的枯坐在網邊上靜候使喚。牠的任務只是交尾，並且交尾之後往往就成了牠太太的食糧。

香港山邊的草根石塊底下另有一種小蜘蛛，被稱爲獵人蜘

蛛。牠們不結網，而是用跳躍的方法來攫取食料。另有一種能結成筒狀的網，自己伏在筒口，靜候機會來捕取飛近來的小昆蟲。

有些蜘蛛雖然有毒，如美洲的"黑寡婦"蜘蛛，牠的毒液可能令人致命，但絕大多數的蜘蛛的毒液僅是用來麻醉捕獲物的，對於人類並不致有損害。但是人類素來不喜歡蜘蛛，對於牠有許多可笑的迷信和憎惡，往往見了就打殺。其實這是不必的。蜘蛛並非害蟲，尤其在香港，屋內的蜘蛛是蟑螂的最大消滅者，我們最低限度應該任牠去自生自滅。

相思，繡眼

相思是廣東人最喜愛玩的一種籠鳥，牠們的眼上像畫眉一樣有一道白圈，不過白圈後面沒有那一條長的白眉，因此一名繡眼，有時又名白眼圈，外國人就稱牠們爲南中國白眼鳥。但最通行的名字還是相思。

相思全身僅有三寸多長，除了眼上的白圈以外，身上上部草綠色，腹下灰白色，跳躍活潑，又善唱歌，所以是極得人愛的一種小鳥。養馴了的相思，不僅會唱，而且不怕人，即使打開了鳥籠，牠能够跳出來停在你的肩上，甚或在屋裏飛幾個圈子，然後又飛回自己的籠內。

相思喜歡在小灌木叢以及竹樹上做窠。養相思的人要買結巢在竹樹上的相思，因爲牠們比其他的同類更會唱，行家稱牠們爲"唱大喉"。這種相思比其他的相思價貴，可是鳥店裏人喜歡欺騙顧客，時常拿並非從竹樹上捉來的相思蒙混。可是這舉

動只能欺騙外行，騙不過內行。據一位玩相思有經驗的行家告訴我，在竹樹上做窩的相思一定比其他的相思稍大，而且眼圈上的那一圈白毛也較厚，所以一望就知道。至於小鳥則較難分別，但也有方法，那就是使牠立在一根小枝上，突然將小枝轉動，若是在竹樹的巢裏孵出來的小鳥，牠一定會緊緊的抓住樹枝，決不致跌下來，因爲竹樹容易被風吹動，牠們早已有了經驗。若是一轉動便從樹枝上跌下來的就一定並非眞正的竹樹相思。

相思從三月至八月是牠們產卵孵雛的季節。春天所見到的相思總是一對一的。到了夏天，母鳥便帶着孩子們"一家人"飛來飛去，秋天則成羣聚在一起，時常五六十隻一齊飛到一棵樹上覓食，這樣一直要混過整個冬才再分開。香港的相思很多，時常可以見到。

養在籠裏的相思，秋天換毛，春天是牠們的黃金時代，高興起來便整天歌唱。從小在人手中養大起來的相思，一點也不怕人，能在茶樓裏人聲噪雜之中放喉高唱。香港威靈頓街和上環一帶有幾家茶樓是本港養鳥家經常聚會的地方，牆上備有鐵鉤和竹竿給茶客懸掛鳥籠，在這樣的地方就可以見到養在精緻的鳥籠裏的被當作珍愛玩物的小相思。

相思的日常食料綠豆粉和酒餅蟲，有時還要給牠們吃活蚱蜢和時鮮水果，並且還要每天給牠噴水冲凉。

魚蝦蟹鯗的鯗

鯗是海錯，我們若是到新界大埔去旅行，在市墟上便時常

可以見到這東西。牠的形狀很古怪,若不是生長在濱海地方的,多數叫不出牠的名字,有的更從未見過。但在濱海區域則時常可以見得到。中國沿海各地,從江浙以至海南都有,但最多是在福建和潮汕一帶的海濱,香港的出產則沒有上述這幾處地方的多。鱟有在春天上岸到淺水處產卵的習慣,這時在沙灘上最容易見得到,牠們有時會爬到山坑裏或溝渠口。去年春天,就有一隻鱟從鵝頸橋的海邊大水渠裏一直爬到了跑馬地,給人拾起尾巴捉住了。

鱟的形狀像一隻鐵鑊,從正面看來又像一頂鋼盔,那一條尾巴就恰如一把刺刀,三稜形的尾巴上有尖刺,牠能翹起尾巴來鞭人,給牠們刷着一下就要流血。牠的一切器官都隱藏在鋼盔似的硬殼底下,殼比蟹殼還要堅硬,四週有刺保護得非常週密,香港新界的鄉下人將鱟殼用來車水,或者用作舀水的工具。

很多不曾見過鱟,也不識鱟字。鱟音候,寧波人談到海味,慣說"魚蝦蟹鱟",許多人都不知道這個"候"字應該怎樣寫,其實就是鱟。廣東人則將這個字讀成"豪",因此本地人都叫鱟爲"豪"。本地人罵女人淫蕩或賣弄風騷,爲"發豪"或"豪婆",這是俗語,他們慣常將這個"豪"字寫成"姣","發姣"或"姣婆"。前些時候,薄扶林山上曾發生過兄弟協助哥哥勒斃嫂嫂一案,報紙上就登載這個嫂嫂的花名叫"姣婆八"。但是據一位專門研究廣東方言俗字的潘先生告訴我,這個"姣"字實在應該寫作"鱟","姣婆"讀作"鱟婆"。至於爲什麽讀稱鱟婆,且待後面再說。

寧波人說魚蝦蟹鱟,英文也叫鱟爲 King Crab。牠的樣子

雖然像蟹，但牠其實不是蟹類。在節足類動物的分科上，牠是與蜘蛛和蝎子同隸一科的。鱟在地球上的生存歷史很悠久，比人類的資格不知要老過多少倍，而且自遼遠的洪荒時代至今，牠的形狀改變得並不多（這正是鱟在今日人們眼中看起來形狀是這麼古怪的原因）。因此在生物考古學上，牠有"活的化石"之稱。

據說，鱟的祖先，乃是原始時代海洋中的一種大海蝎，今日陸地上的蝎子，就是牠們遷居陸上以後經過變化的後裔；鱟則是生存在海中遺留下來的後裔。幾十年以前，中國曾發現過一塊古生代二叠紀的海蝎化石，那模樣雖與今日的鱟有多少不同，但仍使人一望就認得出這是牠們的祖先。由於這一塊二億年以前的化石的發現，一面確定亞洲這一片大土地在那時還是海洋，一面也證實了這"活的化石"的進化系統。

中國舊時對於鱟有許多古怪的傳說。"爾雅翼"說：

"鱟形有如惠文，亦如便面。惠文者，秦漢以來武冠也。便面，古扇也。大抵鱟色青黑，十二足，足長五六寸，悉在腹下。舊說過海輒相負於背，今鱟背上有骨七八寸如石珊瑚者，俗呼爲鱟帆。大率鱟善候風，故其音如候也。其相負，則雌常負雄，雖風濤終不解，故號鱟媚。"

"埤雅"也說：

"鱟狀如便面，骨眼在背上，口在腹下，其血碧。雌常負雄而行，雄者多肉，失雌則雄不能獨活。漁者拾之，必得其雙。在海中羣行，輒相積於背，高尺餘，如帆乘而行。"

大約古人認爲鱟的最大特點，除了那古怪的如惠文冠如便

面的形狀以外，便是牠的雌雄相負的特性。據說鱟是雄小雌大。放在水面，雌的沉到水下，雄的則浮在水面。捉了雌鱟，雄鱟往往留在旁邊不逃走；可是你如果捉了雄的，那雌鱟便嘓嘟一聲沉到水底去了。

造成古人所說的鱟雌雄相負的特性的原因。乃是海濱平日不易見到鱟，只有春末夏初最多，而這時正是鱟交尾上岸產卵的時期，所以往往"相負而行"；而且雄鱟爲了守護產卵的雌鱟，往往不肯離開。雌鱟則爲了有保護自己後裔的本能，一有危險發生，自然先沉到水底去了。

舊時，廣東潮汕海陸豐一帶的海濱居民，對於鱟的這種生活形態很瞧不起，尤其不滿意雄鱟追隨雌鱟，而雌鱟一有危險，却自己先逃命的自私態度，他們用"鱟母"來謾罵一個他們所瞧不起的女人，這也就是前面所說的"發姣"和"姣婆"應該寫成"鱟婆"和"發鱟"的原因。

又因爲在海濱捉鱟，往往一捉就是一對，因此廣東有些地方也用"捉鱟"作爲捉姦的替代語。

黃　麖

羌鹿，本地人俗呼爲黃麖。其形頗似獐，只是獐沒有角，而雄黃麖却是有角的。麖是本港所出產的唯一較大而又較多的野獸。歐洲人稱牠們爲"南中國鹿"或"吠鹿"。牠之所以名爲吠鹿，是因爲那特殊的吠聲。在春季雨天或多霧的夜晚，如果住在本港山頂區或是新界郊外，很容易聽到牠的吠聲。

黃麖比一隻普通的家犬略大，全身栗黃色，頭部頸部及腿部的毛色略深，呈棕黑色，腹下較淡，近於白色。雌黃麖沒有角，雄者頭上有一對小角，長約五六寸，老雄麖的角在根下有一小叉。雄黃麖嘴上又有一對獠牙，露出在唇外，像野豬一樣，牙尖上翹，約有兩吋多長。這是用來挖掘樹根及球根植物用的，因爲這些都是牠們的主要食料。由於長期的挖掘使用，黃麖的牙尖多數是鈍的。尤其是老黃麖，有時更折斷了一節。

本港島上，新界大陸及大嶼山，都是出產黃麖的地方。可是爲了牠們是晝伏夜出的，白天便不容易見得到。牠們最喜歡霧，因此在夏天多霧的季節，如果在山上林中散步，便常有機會可以遇見牠們。

黃麖的生活習慣和性格都和野豬相似，只是不似野豬那麼兇猛。牠們喜歡棲息在峻斜的山坡上和深澗的旁邊，野草愈深愈是牠們喜歡的地方。牠們多數白天伏在草叢中睡覺，到了黑夜才出來活動。同野豬一樣，牠們喜歡偷入田地裏來亂掘亂咬。爲了破壞力很大，對於農作物很有妨礙，因此牠們和野豬在鄉下人的眼中都認爲是一種害物，隨時都在設法捉捕。香港對於獵捕黃麖是不違犯保護法令的。鄉下人有獵槍的用槍，沒有槍的在夜晚用陷阱，在黃麖時常出沒的路徑上設阱捉捕。如果在白天裏捉黃麖，那就要先用獵狗到牠們棲息的草叢中去搜尋，或者用炮竹抛到山坳裏將牠們嚇醒。黃麖是習慣從下向上跑的，你這時就可以站在高處用槍射擊了。到新界去打獵，最興奮的事是發現了野豬，然而打野豬相當危險，因此多數人以獵得一隻黃麖歸來爲最高的理想。

黃麖的肉，據吃過的人說，非常味美，是野味中的上乘。在大埔墟市上，偶爾也有鄉下人將捉得的黃麖陳列着求售。有角有獠牙的是雄麖，無角無牙又較小的是雌麖。

香港的杜鵑花

凡是愛好花木的人，我勸他們應該抽暇在這幾天到植物公園（俗稱兵頭花園）去欣賞一下盛開中的杜鵑。若是有時間，更不妨到山頂或是新界的青山沙田一帶去走走，因爲那一帶的杜鵑花也不少，而且都是野生在山上的。

但也不必太心急，儘可選一個最適當的天氣去仔細的飽看一下，因爲杜鵑花是很耐開的。在整個三月，它們可以繼續開花，將枝頭點綴得燦爛似錦。

香港的杜鵑花共有六種，五種是野生的，另有一種是從廣東輸入的。植物公園所見到的開花最密的一種，就是這種。它們是由林園署到處種植，用來點綴香港的景色。這種杜鵑花，樹身很矮，開花最密，花色從深紅以至淺紅，隨了地勢高低和水土而定。另有一種是紫色的，花朵比紅色的大，但在香港沒有紅色的一種那麽多。

野生的杜鵑，有一種樹身很高，可以高至十五尺至二十餘尺，花朵很小，顏色從淡紫以至白色都有。它們開花較遲，可以維持至四月初旬。

在新界的馬鞍山和大嶼山的鳳凰山上面，另有一種白色的野杜鵑，花朵很大，多數生在二千尺以上的高處，有的白色花

瓣上還有紅點，最爲美麗，這是在較低的地方從來見不到的。

杜鵑俗名映山紅，又名山躑躅。香港因了天氣關係，杜鵑的開花比國內略早。現在僅是農曆正月，香港的杜鵑早已開得如火如荼了。但在福建和浙江，杜鵑則要在春三月杜鵑鳥啼的時候才開花。

廣東的杜鵑也很多。"廣東新語"記廣東的杜鵑花云："杜鵑花以杜鵑啼時開故名。西樵巖谷間，有大紅粉紅黃者千葉者，一望無際。羅浮多藍紫者黃者，香港鳳凰山有五色者。是花故多變，而以殷紅爲正色。予詩子規魂所變，朵朵似燕支，血點留雙瓣，啼痕漬萬枝。"

香港山上的野杜鵑，是受保護野花條例保護的，非得園林署許可，不許攀折和挖掘，愛花的遊客應該注意這點。

香港的百足

香港的百足很可怕，又長又大，她不像中國長江流域和北方的百足那樣，脚細體小。香港的百足已經屬於南方的熱帶種，普通一條大百足總有四五寸長，最長的可以長至八英寸，同一種類在西印度羣島和南美洲的，有時可以長至十二寸至十四寸，是比蛇類更令人可怕的一種爬虫。

香港的大百足，背上是青黑色的，烏油油的發光，它的紅黃色的脚上有一層殼，像蟹爪一樣，爬起來索索有聲，這是中國內地百足所沒有的特點，也是更令人可怕的原因之一。百足是晝伏夜出的，尤其夏季，它最喜歡在夜間爬入屋內來捉蟑螂，

這是它的主要食料，也是夏季夜間時常會在屋內發現它的原因。

中國北方人呼百足爲蜈蚣，蘇滬一帶則稱爲百脚。百足和百脚，其意義是一樣的，都是表示它的脚多。這個俗名非常有趣，因爲英文呼百足爲"Centipede"，這字的語源是拉丁文，它的原義就是"一百隻脚"。另有一種百足的同類，身體較小，生活在潮濕處和泥土中的，爬行得較慢，全身像笛子一樣的紅黑相間，它的脚比百足更多，英文呼爲"millipede"，它的拉丁文原義則是"一千隻脚"。

香港的百足究竟有多少足，這是一個很有趣的問題。其實，一隻長成的大百足，僅有二十二對脚，這還包括尾巴似的最後一對脚，以及變形爲牙齒的最前一對脚在內。所以一隻百足實際上僅有四十隻脚。那最前的一對脚，通常已變成鉗形，縮在頭下，從上面是望不見的。這是百足用來獵取食物或咬人的工具。它的形狀像一對鉗形的牙，根上有毒腺，尖端上有孔，從這裏注出毒液。但其實這不是毒牙，而是一對毒爪。最後的一對脚，也長長的拖在後面成了"尾巴"，不再用以行路了。所以一隻長成的百足在解剖上是具有四十四隻脚，但它用以爬行的僅有四十隻。

百足是卵生的，小百足全身作綠色。逐漸長大，身體變成暗綠色，四肢變黃色。許多不知道百足生長過程的人，偶然發現了一巢綠色的小百足，以爲是另一種小爬虫，其實是誤會了。

百足走路也很有趣。它不是像兩脚動物那樣左右脚交替前進，也不是像四脚獸那樣，左前脚與右後脚，右前脚與左後脚輪流前進的。百足的走路，倒像是一隊雙排的兵士在列隊前進，

又像是划龍船的水手划槳那樣，無形中分成數節，互相起伏按着一種節奏而前進的。

在鴉片戰爭前期，中國開始嚴厲禁烟，洋商的鴉片都不敢直接運入廣州，他們都用躉船駐泊在零丁洋面，然後用一種特殊的小艇用走私方法運入中國沿岸。這種鴉片走私小艇，艇身狹長，用幾十名水手划槳，其行如飛，它的綽號就叫蜈蚣船。

百足的毒雖不致殺人，可是給它咬上一口，却是很痛的。因有毒液注入，局部會紅腫發炎，能使人昏眩、頭痛、嘔吐。又因了百足的脚爪很尖銳，抓住了皮膚不易放鬆，脚上帶有微生物，皮膚破處也很容易發炎中毒。

香港另有一種小型的百足，身體細長多足，僅有一寸餘長，這種百足將它踏碎了，在夜間能發出碧色的燐光。

另有一種百足同類的爬虫，身體較短，脚比百足更多更長，江浙人一般稱之爲蓑衣虫，北方人呼之爲錢串子，全身灰黑色，形狀很難看，時常在潮濕處或屋內的牆上出現，小者寸餘，大者長至二三寸，行走極速，我不知本地人叫它作什麼，外國人呼之爲“持盾者”，說它像古代持盾疾走的武士。香港不常發現，但在森林陰濕處則偶然可以見到，有的全身紅綠斑駁，抬高了身體在爛葉上疾走。本地人很怕它說它咬人比百足更毒。但生物學家却說這種爬虫是沒有毒的，因了它最喜歡吃蚊虫，反而是有益於人類的。

百足的形狀雖然可怕，但中國舊時却將它入藥，謂可以解毒。廣東人更將百足列入食譜，當作蛇鼠禾虫之外的異味之一。據說舊時廣州源昌街有一家大商行的老闆，就是以嗜吃百足馳

名的。他的百足是豢養的。店後有一大坑，在泥土中澆以米汁，蓋上稻草，不久就能生出百足。他週年在坑中養着整千整萬的百足，能用百足製出煎炒蒸焗的整桌百足筵。這眞是信不信由你的怪事。據吃過百足的人告訴我，將大百足浸在滾湯中燙過，剝去殼，剩下一條細白的肉，鮮甜爽嫩，其滋味不殊龍蝦或蟹肉云。

蠟嘴，臙脂

這是兩種有趣的籠鳥，因爲牠們性情乖巧，容易馴熟，所以獲得玩鳥者的歡迎。兩種鳥得名的由來，都因爲牠們那一張又大又厚重的嘴，閃閃有光澤，像是一層蠟，因此黃嘴的一種便名爲蠟嘴，紅嘴的一種則名爲臙脂。後一種的名字很香艷，說牠偷吃了臙脂，所以留下了一張紅嘴。外國人稱牠們爲爪哇麻雀，因爲蘇門答臘和馬來都是牠們的原產地。

蠟嘴的身材確是有點像普通的麻雀，只是毛不同。黑頭，紫灰色的背，腹下藕灰色，臉上頰有兩塊白斑，黃嘴的黃脚，粉紅嘴的粉紅脚。

香港鳥店裏所賣的粉紅嘴的臙脂，都是從馬來和爪哇輸入的，每年還要大批的經過香港運到中國內地去。這種小鳥雖然爲我們中國人所愛玩，但在原產地則很粗賤，牠們不折不扣的是爪哇麻雀，在建築物的隙縫或簷下做窠，也像麻雀一樣的成羣飛到地上覓食。因爲又多又賤，而且時常在有人的地方往來，南洋華僑唸佛的老太太，時常大批的買來放生，並禁止孩子們

捉來玩，說是會令人讀書不聰明。

蠟嘴古名桑扈。江浙和北方人都喜歡養牠們。養蠟嘴有時不用籠而用一隻鐵叉。蠟嘴又厚又大的嘴是最宜於啄食穀類的。養熟了的蠟嘴，可以任牠立在鐵叉上，然後將一粒黃豆一類的東西拋在空中，牠會飛起來啣住再飛回到架上來。

蠟嘴又會銜紙牌算命，這種玩意在香港街頭也可以見得到，不過所用的都是粉紅嘴的竊脂。這都是由測字算命先生或占卦的老太婆養着的。牠們會從小籠裏走出來，從一疊紙牌裏銜一張出來，或是在一堆測字用的紙捲裏拖一捲出來，測字的就根據牠所拖出來的字解釋給顧客聽，同時從火柴盒裏取一粒穀米一類的東西報酬這隻小雀。灣仔的修頓球場和九龍的榕樹頭，一到夜晚就時常可以見到這種小玩意。你即使不相信算命測字，花一兩毫子看看這小鳥的乖巧表演，有時也是很有趣的。

牠們的表演很純熟，很聽話，正是這種小鳥會成爲許多人愛畜的籠鳥的原因。但是要牠們聽話算命也有個小訣竅，那就是事先不能使牠們吃飽，否則牠們便對工作以後的那一粒報酬不感到興趣了。

黃嘴的蠟嘴在冬天會到香港和新界來避寒。粉紅嘴的爪哇麻雀在香港雖然也是過路的候鳥，但有人曾在西環七號差館旁邊的那座古教堂上，發現牠們在那裏做窠。

談香港的鴨

“春江水暖鴨先知。”

在江南水鄉，嫩黃的新柳樹下，一羣雛鴨在小河上往來嬉水，在河面上滉出一道一道的波紋，這是非常恬靜的江南初春鄉村風景，因此使得詩人能寫出“春江水暖鴨先知”這樣的富於自然風趣的名句。這樣的情調在香港的鄉下是很難找得到的。

鴨是僅次於鷄的主要家禽，但本地人對於鴨似乎不大感到興趣，甚至有許多人對牠有反感。不僅做生意的人最不喜歡“吃全鴨”，就是學生哥和舞女提起了“吃全鴨”也頭痛。生病的人也忌吃鴨，尤其是患瘡癤等外症的人，認爲鴨肉性毒，吃了能使患處愈加發炎腫脹。就因爲這樣，意頭不好（“吃全鴨”是“零分”和一點生意都沒有之意），又沒有鷄那樣滋補有益，於是鴨遂被本地人所輕視了。

但在外江，鴨是非常普遍而被看重的家禽。不僅送禮餽贈要用成對的活鴨，就在筵席上，全鴨也比全鷄更名貴，尤其是北京館子的烤鴨，更是比廣東魚翅更看重的上菜。

本地人過年過節，第一是劏鷄，很少人劏鴨的。只有吃不起鷄的人才劏鴨。紹菜扒鴨，八珍鴨一類的菜，總是被認爲次一等的盆食家的粗菜。

本地街市上所供應的鴨，大都來自廣西梧州，有時南洋暹羅等地也有“番鴨”運來。但香港新界，西貢沙田一帶，養鴨的人也不少。鹹淡水交界的小河和泥灘，充滿了小魚蝦和螺介，是鴨子最理想的覓食地點，養鴨的人只要用長竹竿縛着一把破葵扇，按時將鴨羣趕下水去又趕回來就行了。

本地人養鴨，最喜歡養鴨𧊅，因爲可以生蛋，老了不會生蛋了，又可以趕到街市上劏了賣。其次是梧州鴨，因爲牠的肉

嫩味好，價錢也好。梧州鴨多數是白胸的。就是黑鴨，胸部的毛也是白色的，可以一望就知道。

鴨子是喜歡水的。本地另有一種鴨，可以養在岸上或泥塘裏就行，本地人名為"泥鴨"。這種鴨很大，彷彿番鴨，有時一隻有七八斤重。這是製西餐的原料，味道不及梧州鴨，但比老鴨乸好得多了。

番鴨是從馬來亞和菲律賓輸入的，現在新界也有人飼養，牠們的肉是紅色的，味似羊肉，中國人更不喜歡。日前元朗的農業展覽會就有番鴨陳列，而且得了頭獎。

廣東的臘鴨滋味固然不錯，但燒鴨實在遠比不上南京的著名燒鴨。香港燒臘店裏掛在那裏的燒鴨，乾老瘦小，主顧很少，因此時常要標着大字平賣："燒鴨成隻兩元九"。

香港的狐狸

太平山下本來是很多迷信的。有洋迷信，有中國迷信。尤其是本地人，鬼怪的傳說和迷信更多。香港就有幾間很有名的鬼屋，又有猛鬼橋，筲箕灣的舊砲台也有女鬼迷人。但是奇怪得很，却不見本地人說起有狐狸精迷人和狐仙的傳說。

本來，狐仙作怪的故事在中國是流傳非常廣的。北京和南京的那些古老大屋，十間有九間都是傳說有狐仙的，就是福建人對於狐仙也很迷信，福州人家多數供有"大仙"的牌位，連大聲提起"狐仙"兩字也不敢。但是一到廣東，"狐仙"顯然就失勢了。"聊齋志異"和"閱微草堂筆記"裏搜羅了那麼多狐狸精故

事，却少有"廣東狐狸"的。因此廣東人就從沒有用"狐狸精"這三個字來駡女人的習慣。

廣東的狐狸不成精，連帶香港也沒有狐狸的傳說了，然而這並非說香港沒有狐狸。

我從不曾見過香港的狐狸，然而香港確實是有狐狸的。不僅九龍新界一帶有，就是香港的山上也有。北京福州的狐狸是像老鼠一樣住在人家裏的，你可以在屋脊和神樓上見到牠們，但是香港的狐狸却是住在野外山上的，因此便不容易有機會見到了。

香港的狐狸是屬於南中國狐的一種，與福建厦門山上常見的野狐同屬一種。牠們的足跡遠及印度南洋。毛色是火紅的，本地人稱爲紅狐狸。大的有兩尺長，後面還拖着一條一尺多長的"狐狸尾巴"。這種狐狸棲在山洞裏，晝伏夜出，因此不易爲人見到。牠們正如一切其他的同類一樣，最喜歡潛入人家的鷄籠偸鷄，但是最怕狗。

幾年以前，曾有人在新界梅林打死一隻母狐狸，發現了狐狸洞，捉到兩隻小狐狸，一雌一雄，送到植物公園去寄養，由他們養在園後山上有鐵絲網圍着的這一座小型動物園裏，後來一隻雌的咬破鐵絲網逃走了，僅剩下一隻雄的，現在也不知道到那裏去了。有人說笑話：以後山上如有狐狸精出現，可能就是這一隻逃走的雌狐狸成精作怪了。

水母，白蚱

昨天中午過海 在輪渡上見到碧綠透明的海水中，有一團

一團淺藍色棉絮樣的東西，在距離水面一兩尺深的水中，隨着潮汛浮沉，緩緩的自東向西流去。我起先還以爲是輪船上拋棄的廢物。後來仔細一看，才知道一隻一隻的都是水母。

是的，夏天到了，是游泳的季節了，同時也是水母出現的季節了。從五月開始以後，這種奇怪的幾乎透明的生物，就在香港四週的港灣裏出現。牠們隨着潮水浮沉，有時會給高漲的潮水帶到沙灘上來無法退去，就在那裏給太陽晒成一灘腥水，變成一張薄皮。但是游水的人若是在水中不愼給牠們叮了一口，不僅肢體會紅腫，而且要發熱心跳，要一連痛上好幾天。

本地人俗呼水母爲白蚱，是夏天海泳的人最怕的東西。牠們隨着夏天的進展愈來愈活躍；到了八九月更大批的出現，愈是天氣好，牠們愈加到處飄蕩。香港若干游泳棚，像西環的鐘聲等處，是最容易遇到白蚱的。

水母的形狀像是一枚鮮菌，又像是一把張開的降落傘，下面拖着無數的觸鬚，在水中順着水流緩緩的飄蕩。水母的觸鬚像鱆魚的觸脚一樣，每一根上面附有無數的吸盤，能纏吸住任何東西，同時還注射毒液。在水中叮人作痛的就是由於每一個吸盤所注射出來的毒液，這本是用來麻醉水母所捕獲的當作食料的小魚蝦的。但是因了牠每一根觸鬚上有幾十幾百吸盤，一旦幾十根這樣的觸鬚纏到人的肢體上，所注射出來的毒液也就够受了。如菲律賓附近海中產生一種水母，若是給牠叮了，往往能令人中毒致死。所幸香港海中所常見的水母，有的很小，根本不足爲患。就是淺黃色較大的一種，也只能使被叮的部份紅腫麻木幾天，用酒精和普通消炎的藥膏塗一下就可以，是不致

有性命之憂的。

水母的顏色有很多，但普通看來總是透明的乳白、淺藍或淺黃色。牠們的大小也很懸殊：小的僅有半寸直徑；大的却可以像一隻圓桌面。深海中還有一種水母，牠們下面有小魚蝦寄生着，小魚蝦利用水母底下的觸鬚林爲避難所，同時還引誘其他的魚類來追趕牠們，以便水母用觸鬚纏住，大家共餐一頓。這種互相利用的合作生存辦法，是生物界最有趣的現象之一。更奇怪的是；水母從不用觸鬚叮這些寄生在牠下面的小魚蝦；牠們彼此之間似乎有一種君子協定存在。

中國舊稱水母爲海蛇，說牠無目，以蝦爲目，就是誤解了寄生下面的小魚蝦的作用。大的水母用石灰礬水壓鹹水晒乾，便是我們在京菜冷盆上常吃的海蜇和羅皮。

沙灘上的貝殼

"我的耳朵像貝殼，時常懷念着海的聲音。"

這不知是法國那一位現代詩人的兩句斷句，我忘記了他的名字。我很喜歡這兩句詩，每見了孩子們從沙灘上拾回來的貝殼，就不禁要想起這樣的詩。而事實上也是，你如將貝殼貼近耳朵上去聽，由於外面的聲響傳到空貝殼裏所引起的回聲，使你覺得裏面好像還殘留着海濤的澎湃和風的呼嘯聲。於是就挑動詩人的幻想，認爲雖然早已海枯石爛，久經滄桑，但是放在案頭上的空貝殼，只要你拿起來側耳去傾聽，裏面仍始終殘留着海的聲音。

夏天到海邊沙灘上去拾貝殼，可說是游水以外的最有趣的娛樂，這種娛樂對於成人和孩子是一樣的適宜。香港本是一個蒐集貝殼的理想地點。只是開闢已久和游客太多的沙灘，如淺水灣等處，已經不容易找到完整的和新奇少見的種類。有蒐集貝殼癖的人，是該向較冷僻的以及離島的沙灘上去搜尋的。

不僅香港的海濱有多少種貝類，無法數得清，就是世上的貝類共有多少種，也沒有正確的統計。從前志秉先生曾寫過幾篇研究香港貝殼的文章，發表在"香港自然學家"季刊上，一共著錄了八十種，他的資料都是從香港島、九龍以及長洲、薄寮洲等處搜集來的。文章並不曾寫完，後來不知怎樣竟沒有繼續寫下去了。

"貝類"本來都是活的軟體動物，但我們在沙灘上所拾得的貝殼，裏面的"屋主"早已沒有了；而且經過海水的冲洗和日光的漂白，貝殼的裏外已經變得非常乾淨，因此色澤也是啞暗無光的牙白色居多。這些"房屋"的主人，有些可以供食用，被人們認爲是海中的珍味，有些可以作裝飾品。但大多數的貝類，好像自生自滅，除了牠們的空殼被人拾去作蒐集品以外，對於人類沒有什麼關係。其實並非這樣。這些大大小小數不淸的軟體動物，靠了牠們的分泌物將岩石和砂粒團結起來，造成一道堅固的防線，抵禦海浪和潮汛的襲擊。對於保持海岸崖面的完整和防止水災，牠們實在是一批對於人類有益的無名英雄。

中國古時曾經以貝殼爲貨幣，這就是寶貝的貝字由來。這種當錢使用的貝殼，是一種橢圓形的小貝殼，外面很光滑，淺黃色，口上好像有兩排牙齒。這種"錢貝"至今還被南太平洋許

多小島上的土人當作珍物，成串的穿起來掛在身上。

構成海灘上那許多貝殼的原物，不論大小，若是殼狀是旋渦形或是筒狀的，我們大都叫牠們為螺；若是由兩片扁平的殼構成的，這便是蛤蜊蚶蜆之類。此外還有單片的，殼形像蛤蚶，但是只有一片，被我們通稱為鮑魚的石决明，就是屬於這一類。不過，構成沙灘上的數不清的貝殼成份，還不只上述三類。有許多細小的白珊瑚枝，以及小蟹的空殼，有時也成為搜集貝殼者的注意對象。

香港人常吃的響螺，牠的形狀就是螺類的代表形狀之一。響螺的殼外邊作汙黃色，裏面有很厚的磁質，作淺肉色，閃閃有光。這種螺殼將尾部磨破少許，可以吹得響，所以稱為響螺，也就是古人所說的"大吹法螺"的法螺。這不僅被道士用來作招鬼之用，就是一般漁船出海，有時也吹這東西來互相打招呼。

螺旋形的尖而長的筍螺，那模樣和寧波人所愛吃的海獅差不多，乃是沙灘上最常見到的貝殼之一。海獅是汙黑色的，但是沙灘上的筍螺殼，經過多時潮水的洗刷和日光的照射，大都變成白色。沿着螺旋殘留着咖啡色的斑紋，色彩的雅淡該是女人夏季衣料圖案最好的設計。還有一種芋螺，橢圓形像是小芋仔，殼上有黃色和黑色的網紋，非常美麗。

在香港海灘上最容易拾到的貝殼，除了白色的筍螺殼之外，便要數到本來該是兩片合在一起的蜆殼了。細小的白蜆殼，有的僅有半英寸大，其薄如紙，殼上也有一層層的暈紋。若是能找到一批完整的，由小至大排在一起，看來也頗有趣。古人說蛤蜆之類殼上的暈紋，是每經潮水一次就多一層的，像樹幹的

年輪那樣，這話恐怕不可靠。

蜂房狀和蘭花形的珊瑚石，也該是在海灘蒐集貝殼最不宜放過的東西。形狀整齊的珊瑚石，潔白無瑕，不僅放在案上可以作紙鎮，同時也可以放在熱帶魚的缸裏，或者埋在松樹和文竹的盆景裏作搭配。若是嫌所找得的珊瑚石不够潔白，可以在雨天放在簷溜下去冲洗，隔了相當時日，自然會潔白的。

街邊和水邊的蛤乸

報上的"街頭巷尾"小新聞，紀錄兩個過路人見到一家油店買油送手錶廣告的對話，一個說："咁買一擔油又得個手錶，唔係好抵值?"另一個回答："你眞係傻嘅，有咁大隻蛤乸隨街跳咩? 水野都唔定㗎!"

"有咁大隻蛤乸隨街跳?"這是一句廣東俗語，有時還要在開頭加內"邊處"兩字，加强這語氣。蛤乸就是青蛙，也就是田鷄的同類，在郊野的水田裏或香港山邊都很多，但是在大街上却不容易見得到，就是偶然有一隻，也早已給第一個見到的幸運兒捉走了，因爲蛤乸正是廣東人認爲美味之一，煲田鷄飯，走油田鷄，是酒樓裏的熱門食製，因此決不會有一隻蛤乸漏網在街上亂跳而無人去捉的。這就是"邊處有咁大隻蛤乸隨街跳呀"這句俗語的由來，表示世間決不會輕易有便宜的事情。卽使有，實際上仍多數是"搵老襯"，因爲"邊處有咁大隻蛤乸隨街跳呀"!

蛤乸雖不會隨街跳，可是一旦到了郊外或山邊水涯，牠們

却是隨處可見可捉的。蛤蟆是兩棲類動物之一，通常可以分爲青蛙、田鷄和蝦蟆三大類，後者包括傳說中著名的“劉海戲金錢”的那隻三脚蟾，以及被人當作笑談的想吃“天鵝肉”的癩蝦蟆，還有本地人所說的“蟾蜍食月”的蟾蜍，其實也是這東西。嚴格的說，牠們一律該稱爲蛙，是兩棲類中的無尾類，有尾的是水蜥和火蛇。

香港的蛙，包括普通的青蛙和田鷄蛤蟆，據說一共有十五種之多，其實有兩種是樹蛙，牠們是土黃色的，脚上有吸盤，能够上樹捕食昆蟲，又能够隨了環境變色，所以不容易被人察覺。九龍郊外另有一種“牛蛙”，棲息在山邊水溝裏，叫起來的聲音很古怪，“汪汪”如黃牛，因此名爲牛蛙。美洲有一種牛蛙的鳴聲更大，叫起來往往一哩之外都可以聽得到。

關於蛤蟆，本地人還有一句有趣的俗話：“亞六捉蛤”。這是說登徒子在街上索油，釘梢良家婦女，被人設計騙到家裏，無法脫身，關起門來一頓毒打，或是剝去了外衣罰他冲洗屎坑。這就是“亞六捉蛤”，即“局住不得脫身”之意，現在也用來指一般擺脫不掉的麻煩手續。因爲據說鄉下人捉田鷄是在夜間用火照的，田鷄見了火光便不動，任人捉捕，可是“亞六”不懂這方法，却用東西去罩田鷄，將牠局住，於是“亞六捉蛤”便成爲笑話了。

因了捉田鷄要用火照，走江湖看相算命，夜間在街邊舉起一盞油燈湊近顧客的臉上給他看氣色，他們行家術語也稱這動作爲“照田鷄”。這種情形，我們可以夜間在九龍的榕樹頭，香港的修頓球場時常見得到。這也是關於蛤蟆的一句有趣成語，誰

說街邊沒有蛤蟈可捉呢?

白蘭，含笑

從前蘇州的賣花女郎，挽着小竹籃沿街叫賣"梔子花白蘭花"，你若是指着香港的白蘭花樹告訴她說，這就是白蘭花，她一定不肯相信，因爲蘇州花園裏的白蘭花，至多僅有二三尺高，人家栽在盆裏的，更只有一尺多高。賣花女郎每天所賣的用細銅絲兩朵穿在一起的白蘭花，就是從這些小樹上摘下來的，所以非常名貴。可是香港的白蘭花，戰前一個銅仙十朵二十朵。就是現在，一毫也可以買到五六朵。一棵丈餘高的白蘭花樹，一年正不知可以不斷的開出幾千朵花哩。

在香港市內，最容易見到的一棵大白蘭花樹，是植物公園側門外山坡上的一棵，地點就在鐵崗對上堅道的那條通到公園的斜路傍，就在那個管理交通燈號的崗位的對面。這棵白蘭花樹已經粗得不止合抱，看來簡直有十餘丈高。在夏季開花的時候，因爲樹太高了，站在樹下不容易看見枝頭細小的白花，可是那一股幽香就够你陶醉，尤其是在夜晚，差不多很遠就可以嗅得到。

白蘭是熱帶植物，葉子有蠟光，在東南亞一帶都很繁殖。雲南的白蘭花樹，其高大就不輸於香港。它們被稱爲白蘭，是因爲白色的花朵有點似建蘭，其實並非蘭科植物。

與白蘭花相似的是含笑花。它們也是常綠灌木，普通有四五尺高，有時可以高至二三丈。現在正是開花的時候，因此你

在早上可以聽到花販在叫賣含笑。花朵比白蘭略短，肥肥的一粒，像是一朵小型的未開的蓮花。含笑的香氣非常濃烈，嗅來有一陣很重的熟香焦的甜味。這正是熱帶花朵特有的香氣。廣東鄉下的年輕女子，喜歡將一兩朵含笑夾在頭髮裏，使它終日散發着香氣。

含笑有時又稱爲夜合花，因爲那小小的花蕾在白晝是半開半合的。廣東的山歌有云：

"待郎待到夜合開，夜合花開郎不來，只道夜合花開夜夜合，那知夜合花開夜夜開。"

這是情歌，用夜合花反復來比喻失約的情人和自己的寂寞，可見一般人對於這種花的愛好。含笑又有紫色的，但沒有白色的那麽香。又有大含笑小含笑之別，古詩有云：大笑何如小笑香，紫花那似白花粧。

老 榕 樹

木棉和榕樹，都是南方特產的樹木。榕樹枝幹橫出，往往可以陰籠十畝，木棉則一枝挺秀，上聳雲霄。因此在木棉開花的春天，時常可以從榕樹頂上望見綴着大紅花的木棉，高出四週綠陰之上，如鶴立鷄羣。這種情形，就是在本港多樹木的山坡上，也隨時可以發現。

爲了這種特性，木棉有英雄樹之稱。至於榕樹，則因了它喜歡寄生在他種樹木之上，起初不過是一小枝，後來逐漸長大，根枝四出，往往將原來所寄生的那棵樹包圍，使它不見天日，

得不到陽光水份，以致枯竭而死，因此有霸王樹之稱。廣東人最喜歡在榕樹叢中植一兩株木棉，使它們高出榕樹之上，形成英雄壓倒霸王的場面。

南方人見慣了榕樹，不以爲奇，可是一個初到這裏的北方人，第一次見到榕樹，才眞够他驚異。他以爲是幾十棵甚至幾百棵小樹生在一起，其實僅是一棵大樹。那些無數小樹，乃是由大樹上的根鬚，從枝上垂下來，鑽入土中，長大後便變成一根新樹幹。這種根鬚，被稱爲氣根，可以循環生長，使得一棵榕樹化成一間屋甚至幾間屋那麽大，使它本身成爲一座樹林。廣東鄉下就有好些地方有老榕樹的根枝結成了拱門，可以容行人車馬通過，號爲榕樹門。從前香港利園山上也有一棵著名的大榕樹，有人在樹枝上裝了電燈，將那下垂至地的無數枝根分成一間一間的茶座，成爲一間很別緻的茶室。可惜隨着利園山的剷除，這棵有名的百年老榕樹也被砍倒了。

榕樹又被廣東人當作風水樹，往往在扼要的地段植上幾株，藉以增加形勝，廣大的濃蔭就成爲鄉人聚談休息的理想地點，因此就有榕樹頭講古的成語出現。香港九龍就有一個地方叫榕樹頭，也是大衆休息遊樂的集中地。

榕樹的樹身雖然大，可是中空不成器材，但也因此免於斧斤，所以時常可以見到百年的老榕樹。不過，樹身中空了，很容易觸雷引火，因此時常有暴風雨中老榕樹被焚的新聞。正因爲這樣，老榕樹“成精”的故事很多。香港從前就傳說灣仔妙鏡台有一棵老榕樹成了精，作怪迷人，後來也在大風雨中給“雷神”劈死了。

香港的麻鷹

本地人稱鷹爲麻鷹，上海人則稱老鷹，有些地方又稱鷄鷹、蒼鷹，其實都是同一種東西。在香港天空，乃至在中國大陸到處所見的在高空盤旋着的，都是這種鷹。牠們喜歡在城市附近有人住的地方覓食，所以我們到處抬頭都可以見得到。

嚴格的說，牠們其實並不是鷹，應該稱爲鳶，同鷹一樣都是屬於隼目的猛禽，古人所說的"鳶飛戾天"，就是指牠們。因了平日最常見，從許多時候以來，牠們早已成爲鷹的代表了。

香港的麻鷹，喜歡在山中大樹頂上做巢，很少結巢在懸崖峭壁之上，這是牠們與海鷹魚鷹不同的地方。在國內，寺院裏的寶塔是老鷹最喜做巢的地方。春天是老鷹產卵孵雛的季節，牠們爲了防護被人探巢取卵，上到塔頂上的遊人時常會受到意外的襲擊。

麻鷹不僅目力好，飛行的技術也極高明。終日盤旋高空，有時凝然不動，好像停在空中似的，然後翅膀一斜，便能從空中滑翔下來。牠們獵食的範圍很廣，從鼠雀鷄雛，海中的魚，草叢中的小蛇，而至垃圾堆中的魚腸腑臟等，都是牠們在空中注意的對象。牠們從高空突然翻身下來獵食的迅速和準確程度，實在令人佩服。我們時常看見麻鷹像一陣黑影似的從海面掠過，隨即攫到一條魚飛走了。

麻鷹的巢很大。若是舊巢，由於每年修補整理，往往愈來愈大。有人在青山頂上發現一座鷹巢，從上至下足足有六尺厚。

底下是用樹枝搭成的，裏面鋪着乾草樹葉破布爛紙等，什麼古怪的東西都有。最有趣的是其中發現許多空紙煙盒。這種用馬糞紙做成的紙煙盒，被麻鷹認為是理想的鋪墊材料，郊外路旁隨處都有被遊人信手拋棄的空煙盒，於是，麻鷹的築巢材料也就取用不盡了。

麻鷹雖然時常許多隻一起在天空兜圈子，但是牠們彼此之間的友誼實在不很好，一發現了食物便要爭奪追逐。牠們的叫聲很特別，尖銳刺耳，一聽就知道這是鷹叫。在爭奪食物或在交尾的時候，牠們便發出這樣的叫聲。鷹的交尾是在空中飛行時進行的。起初是互相追撲飛掠，然後一上一下突然合在一起，一面繼續飛着，一面發出怪叫。

香港島上的馬己仙峽，以及海中的昂船洲上空，都是每天時常可以見到大批麻鷹盤旋的地方。

枸杞和枸杞子

枸杞古稱仙人杖，又名西王母杖，據說久服輕身明目，可以長壽。這功效是否可靠，我不知道，但是這幾天香港的枸杞很便宜，鴨蛋也便宜，五毫錢買兩隻鴨蛋，一束枸杞，滾一大碗枸杞蛋湯，不要用味精，不必用上湯，吃起來自然清香開胃，又便宜又可口。能夠時常喝這樣的湯，縱然不會長壽，我想大約總不致短命了。

香港出產的枸杞很肥壯，普通摘下來賣的，連枝總有一尺多長。枸杞本是小灌木，若是野生的，可以像九里香等花木一

樣，高至丈餘。但是市上所售充食用的枸杞，都是每年在園地裏栽種出來的，至多只有一二尺高因，爲目的是要它的枝葉多，可以摘了一批又長一批。

上海人稱枸杞爲枸杞頭或枸杞菜。雖然也有菜園裏栽種出來的，但市上賣的總是從野生的枸杞樹上摘下來的嫩葉居多，所以稱爲枸杞頭。這本是春夏之交有名的野菜之一。除了枸杞頭之外，還有馬蘭頭，薺菜，金花菜，都是江南野原裏有名的野菜。雖然市上儘有得賣，但是一般人家總喜歡乘春天郊遊之便，自己動手到郊外去找。縱然採得的僅是一小撮，回來炒了吃起來總覺得特別有滋味。

近來香港也有號稱上海運到的馬蘭頭薺菜出售。但是野菜的好處全在它的新鮮。不要說馬蘭頭到了香港已經貴得驚人，就是價錢不貴，隔了這許多天，鮮味盡失，恐怕也早已名存而實亡了。

枸杞不僅葉可吃，就是一粒粒朱紅色的枸杞子也可以吃。這也是中國藥材中常用的藥品之一。香港食物店裏所出售的燉品，總喜歡放進一些枸杞子同燉，稱爲淮杞，如淮杞水魚，淮杞乳鴿之類，湯裏的那一粒粒紅色的東西，便是枸杞子了。

枸杞別名仙人杖、西王母杖的原因，是因爲中國的藥學家相信枸杞有許多玄妙的醫藥功效，近於仙草的原故。相傳枸杞的根，年代多了，能變爲犬形出現，吃了可以成仙，稱爲瑞犬。這當然是傳說，但枸杞的老根，年歲多了，長得古拙盤曲可愛，倒是眞的事實。因此枸杞根也是中國園藝家所愛蓄的盆栽之一。一棵古老蒼勁的枸杞根，抽出幾枝嫩葉，到了秋天更結

出纍纍的朱紅色的枸杞子，實在是極可玩賞的盆景，不下於天目松和廣東的水橫枝。

香港的野蘭

香港的巖石樹根和陰濕的山坡上有很多野蘭花。據已經被人發現了的來說，這些野蘭共有三十九科七十五種之多。一九三七年曾有人用英文寫過本薄薄的小冊子，將其中的二十種加以介紹。香港的野蘭都是屬於被保護的野花之列。如果想採集了來作標本或研究，是要先得到林園署的書面許可的。

野蘭花大約可以分成三種。一種是像普通花草一樣，直接生長在泥土上的，另一種則攀附在其他的樹根或岩石上面，再有一種則是寄生在朽木上的。屬於前兩種的野蘭最多，第三種很少見。香港所見的野蘭多是第二種，因爲熱帶生長的野蘭花多數是這樣攀附在岩石或其他植物上的。

野蘭花在植物界是一個龐大的家族。由植物學家分類著錄者已有七千五百種之多，但據他們說這個數字距完備兩字尚遠，因爲世界上幾個出產野蘭最多的地方，還未仔細去搜索研究過。據說，新畿內亞，爪哇，菲律賓羣島，美洲中部，都是盛產野蘭的地方。新畿內亞三十萬里的地面，共有野蘭二千二百種之多，菲律賓羣島的十一萬六千方里的地面，也有七百二十三種之多。香港出產的種類，若依據土地的面積比例來說，也不算少。因爲香港僅有三百九十方里的地面，但是已經找到有野蘭七十五種之多，所以很可驕傲。至少，香港出產的野蘭，若依據土

地面積比例來說，已經多過英倫三島不知若干倍。因爲英國本國的十二萬一千方里的土地，僅生產野蘭五十種而已。

據有過實地搜集香港野蘭標本的人說，野蘭花在香港分佈的地域非常廣泛，只要懂得去尋找，幾乎隨地可以找到許多種。凡是多草背日的山坡，以及大樹根下，岩石的脚下，瀑布山澗的兩旁，都是盛產野蘭的地方。不過，生長在這些地方的野蘭，都是常見和花朵小的。若是要找稀覯和花朵大的野蘭，那就要向人跡罕到的懸崖峭壁和山頂上去尋。香港二千二百六十一尺高的馬鞍山頂，就是一個出產野蘭著名的地點。只要你爬上去，每年的任何時間都可以有機會見到一兩種野蘭在開着花。此外，大帽山頂，扯旗山北面的峭壁，赤柱面海的懸崖上，都是盛產野蘭的地點。

香港最常見的野蘭，是一種開粉紅花的竹蘭，每年七八月間開花。目前可以見到正在開花的野蘭，則是本地人稱爲石仙桃和鶴頂蘭的兩種。後一種花朵很大，外白內黃，每一朵可以有四寸闊。

香港的龜與鼈

太平山下的烏龜很多(這句話很有語病，但事實確是如此)，可以見到的有海龜兩種，水龜六種，泥龜三種，還有一種長尾尖嘴的大水龜，俗稱大頭龜，即所謂“戹倒大頭龜”者是也。

鼈也屬於龜一類。鼈與龜最大的區别，是鼈的頭上有一層光滑的薄皮，龜的頭上則是蒙着鱗甲的。海龜如玳瑁等的脚則

成了鰭狀，牠們的角質的嘴有時彎而尖，形如鷹嘴。

海龜在七八月間要爬到沙灘上來產卵，牠們就是所謂綠頭龜，身體非常龐大，有時一隻可以重至四百磅。母龜總是在夜裏上岸來產卵的，中國向來認爲會作怪的千年癩頭黿，可能就是牠們的同宗。香港市上時常陳列着等候"善長仁翁"買去放生的大烏龜，也就是牠們。綠龜的卵和肉的滋味都是非常鮮美。英國和美國都有一種罐頭的綠龜湯，價錢很貴，是老饕的珍品。這種大龜在南太平洋的海裏最多，牠們不過偶然會出現在香港附近的海中而已。

另一種較小的鷹嘴海龜，就是所謂玳瑁，這是廣東特產，自雷洲半島直至海南島都有。牠們的殼甲可以製成各種裝飾品。從前中國婦人最愛用玳瑁簪和玳瑁梳。

市上所賣的較小的淡水龜，都是生活在河邊或是泥塘裏的，這就是所謂金錢龜。肉的滋味不下於水魚。這是窮人的食品。許多人只是將牠當藥吃，平時是很少吃龜肉的。他們相信金錢龜肉能解毒，患花柳病的人就要吃龜苓膏。正因爲這樣，不僅做烏龜是一件不名譽的事，連吃烏龜也是不名譽的了。其實烏龜肉是很好吃的。

本地人呼鼈爲水魚，外江人則叫甲魚或圓菜，都是水龜的一種。只是頭上和殼甲上都有一層薄皮，脚趾上也有蹼。香港市上所賣的水魚，都是小小的"金錢鼈"，全從廣東運來；另有較大的稱爲"山瑞"，則是從廣西來的。"鳳足山瑞"和"淸燉水魚"是冬季的著名補品。

我說太平山下多烏龜，這話一點也不誇張。因爲除了海洋

生物學家在香港所著錄的十二種龜類以外，香港還有一隻烏龜，非常有名，牠的行動簡直同整個香港的生存有關。因爲本地人傳說香港海中有一隻"神龜"，在海中沿了香港島的山脚緩緩的爬着，香港島是浮在水上的，如果這隻"神龜"環島爬滿了一圈，香港島便要嘓嘟一聲沉到海底去了，——這個神話使我想到香港近來對於塡海工程進行的積極，或者至少有一點用處，那就是這工程最少也可以阻礙或緩延了"神龜"的爬行。

香港的大蝸牛

在香港的山邊和花園裏，甚至在路邊上，時常可以見到一種很大的尖殼蝸牛。每逢雨後或是夜晚所見的更多。這種蝸牛是尖長形的，身體很大，每隻起碼有三寸多長，大的有時更可以長至四寸。牠們最喜歡在黑夜爬出來，時常在路上給行人或車輛輾踏得粉碎。就是孩子們也喜歡將牠們一脚連殼踏碎來玩。可是無論怎樣摧殘，總不能障礙牠們的到處活動。

這是一種繁殖力極强的蝸牛，牠們的原產地是非洲。本港有這種蝸牛出現，不過是近十幾年間的事，以前是沒有的。據本港園林署所出版的關於這種大蝸牛的調查紀錄，本港第一次發現這種蝸牛，是一九四一年四月，地點是跑馬地的山上。當時對海新界連一隻都沒有，可是至今相隔不過十餘年，牠們的蹤跡已經遍及港九新界，繁殖得已不可勝數。一九四六年至一九四七年之間，園林署曾發動園丁農人加以捉捕，在短短的期間內就捉到二十三萬六千餘隻，重量達一萬六千餘磅。

這種蝸牛在本港繁殖得這樣迅速的原因，據說與日本侵略有關。原因在一九四一年春天第一次在本港發現這種蝸牛時，爲了數量不多，並未加以重大的注意，接着就發生戰爭，於是在三年零八個的淪陷期中，誰還會顧到蝸牛，便造成了牠們絕對有利的繁殖機會。等到戰後發現牠們已經成了花木和農作物的禍害時，早已無法撲滅了。

這種非洲蝸牛據說可以有十二年的壽命，一年以上就能產卵。它們是雌雄同體的，所以繁殖力特別强。每一隻蝸牛一年能產卵三百枝，可以繼續十年不斷。牠們在夏天雨季的食慾特別强，常能在一夜吃光一片園地的全部新鮮嫩苗。

非洲蝸牛的繁殖路線很有趣，約在一個世紀以前，牠們藉印度洋的毛里西亞島作跳板，從非洲傳到印度，後來從錫蘭又傳到新加坡，這是一九二零的事。到了一九三一年，連中國大陸的厦門也有了牠們的蹤跡。牠們大都是由蝸牛卵附在各種植物上傳入的。

可怕的銀脚帶

香港出產的毒蛇共有六種，其中最毒的一種，俗名銀脚帶，全身黑白相間；自頭至尾皆是如此，白色有時略帶淺黃，腹部也是略帶淺黃的白色。銀脚帶是一條毒得非常可怕的毒蛇，據專家實驗的統計，銀脚帶的毒，比一般眼睛蛇要毒兩倍，比牠們同類金脚帶更要毒過二十八倍。

銀脚帶原產印度，所以印度最多。據約瑟・法萊爾爵士說，

曾有四個人打賭，說不怕這種蛇咬，於是他們特地用竹竿去撥弄一條銀脚帶，使牠發威向各人輪流咬了一口。其時是在夜晚。結果，第一個被咬者當夜就死去，第二第三人在次日清晨死去，第四人則經過一度垂危之後幸告無恙。第四人所以不死，大約因爲一口氣連咬四人，毒液已逐漸稀薄減少的原故。

銀脚帶在香港咬死人的紀錄，據香港醫官的記載，一九三二年正月曾發生過一宗。被咬死者是一個十五歲的青年。他在九龍鑽石山捉到一條蛇，年少無知，根本不知道所捉的乃是一條最可怕的毒蛇銀脚帶，竟將牠帶回家中去玩弄，將蛇放進袖管裏去玩，結果給蛇在手腕咬了一口，當天便死去。後來這條蛇被家人打死了，由警方送到香港大學生物學系去辨認，才知道是可怕的銀脚帶。計長三尺三寸。這長度是少見的，因爲普通在香港被發現的銀脚帶，大都是一尺半到二尺半之間。印度紀錄上所發現的最長的一條，也不過四尺二寸。

銀脚帶是晝伏夜出的，白天幾乎不能視物，非經十二分的挑撥激怒，牠是不會輕易咬人的。上述的那一條忽然在少年的袖中噬了他一口的原因，大約就因爲袖內光線黑暗，牠便生猛起來了。

香港島上的柏架山，九龍的荔枝角，海中的昂船洲，過去都曾被人發現過銀脚帶。發現的地點包括自海濱至山頂。所幸區域雖廣，這種蛇並不繁殖，因此難得遇見。但牠究竟太可怕了，特地提出來作一次淺近的介紹，使大家知所警惕，在香港見了全身黑白相間的小蛇，千萬不要冒失的去逗弄。

大南蛇

楚辭天問篇說："靈蛇吞象，厥大何如?"俗話也有說:"人心不足蛇吞象。"蛇能吞象，這不過是文學上的一種想像。但非洲和印度的大蟒蛇，能够吞小牛和豬鹿，却是事實。

這種大蟒蛇，香港也有，不過沒有非洲出產的那樣粗大。前年春天，沙田曾發現一條大蟒蛇，香港方面有許多人結伴去捉，沒有捉到，後來給當地的村人捉到了，據說長九英尺，重三十幾磅。

本地人稱呼這種大蛇爲大南蛇，因爲是南方出產的。又因爲蛇的皮可以製樂器，所以又稱琴蛇。京胡、二胡和三絃上所蒙的那一塊蛇皮，便是南蛇皮。現在更有人用牠們來製造銀包，女人的手袋和皮鞋。九龍彌敦道口便有一家商店專門出售這類蛇皮的製品，並在橱窗裏掛着整張的蛇皮。這些都是大蟒蛇的皮，不過牠們並非本地所產，而是從暹羅等處運來的。在那些地方，豢養大南蛇取皮，已經同養鱷魚一樣，成了一種新興事業。

蟒蛇在大陸上的分佈區域，從華中以下，沿浙江福建以至兩廣雲貴都有，其中以福建和廣西最多，而且所產的蟒蛇也最大。從前上海亞洲文物會的博物院裏陳列着一條大蟒蛇標本。長二十英尺，就是從福建獲得的。

南蛇並沒有毒，牠們的武器是運用粗大的身體緊緊地將對手箍緊，使其氣絕而死。人類有時也會給牠們纏得窒息死去的。

牠們對待較大的動物都是這樣。若干蛙兎等小東西，牠們簡直張開大嘴一口呑下去便完事。蟒蛇呑下了較大的捕獲物後，便要在半睡眠的狀態中盤起來休息，靜待胃中食物的消化。

南蛇舊稱蚺蛇，關於牠有許多古怪不經的傳說，鄭露的“赤雅”說，瓊崖的黎族人捉捕蚺蛇，慣將紅色的婦人褻衣去引牠，蛇見了便蟠伏不動。又說蚺蛇身上共有三種膽。旱膽能療目疾，水膽止瀉，另有一種護身膽，能在身內隨處走動，防護外來的打擊。這些話都未必可靠。

香港的蛇店裏也有南蛇出售。牠們大都被關在鐵絲籠裏，蟠伏着不動，將一隻鐵絲籠漲得滿滿的。

緣木可求的海狗魚

在香港專賣海鮮的大酒家門口，不時可以見到有一種怪魚，養在木盆或特製的噴水魚櫃裏，多數同山瑞等養在一起，它的形狀像大鰻魚和烏魚，週身有滑涎，可是有四隻脚，像是一條小鱷魚或是蛤蚧蛇，酒家稱牠們爲海狗魚，認爲是很美味滋補的東西。

海狗魚是兩棲類，喜歡棲息在淺水濱或山邊的溪水溝裏，頭部大而扁，兩隻眼睛很細小，前脚四趾，後脚五趾，全身烏黑色，有一條尾巴，那樣子與其說是像小鱷魚，不如說是像一條大蝌蚪。內爲海狗魚普通有二三尺長，大的可以長至五尺，形狀實在很醜惡。香港、新界和大嶼山的山澗裏也偶然可以捉得到海狗魚，不過香港酒家出售的多來自中國內地。廣東廣西福

建的山嶺地帶都出產海狗魚，上海的黃浦灘和蘇州河裏也有。海狗魚在中國的棲息區域分佈很廣，從山西西南部，四川，揚子江流域，以至貴州都曾經發現過，閩廣一帶更不用說了。

海狗魚在中國方物志書上被著錄得很早，舊時稱牠們爲“魶”，爲“鯢”，俗稱孩兒魚或娃娃魚，認爲是一種很神異的東西。“爾雅”釋魚說：“鯢，大者謂之鰕。”注說：“今鯢魚似鮎，四脚，前似獼猴，後似狗，聲如小兒啼，大者長八九尺。”

“水經注”說：“鯢魚聲如小兒，有四足。”郭璞注山海經，又稱牠們爲“鰟”，說是聲啼如小兒，故呼爲“鰟”。但說得最詳細可靠的是“益州方物略”，作者宋祁記西川所出產的這種“魶”魚說：

“出西山溪谷及鴉江，狀似鯢，有足，能緣木，其聲如兒啼，蜀人養之。”又說：“有足若鯢，大首長尾，其啼如嬰，緣木弗墜。”

將這類的描寫用今日所見的海狗魚來對證，大都正確符合，可見從前人所認爲怪物的魶或鯢，其實就是海狗魚。甚至“啼聲如小兒”，也不是杜撰的，因爲將海狗魚捉在手裏時，它往往能發出“呀呀”的叫聲。

在中世紀的歐洲，海狗魚也被認爲是一種怪物，稱牠們爲“火蛇”（The Giant Salamander），說是能咬人致死，並且能避火。這是因爲它身上有滑涎，對於小火確是不怕。身上又能排洩一種毒液，使一般的動物不致咬他，但並不能殺人。

海狗魚有脚，能從水邊爬上樹捕食樹蛙，所以你有時可以在樹上捉到海狗魚。孟子認爲不可能的“緣木而求魚”，給這事

實推翻了。

蜆與蠔

香港春天多霧，又多南風。南風一起，天氣就"回南"，這時就潮濕得令人渾身不舒服。有時天空又降下濃霧，白茫茫的一片，似煙似雨，不僅模糊了視線，就是呼吸好像也被阻塞了似的。這是沿海一帶春天常有的天氣，海濱漁民稱這種天氣爲"落蜆天"，因爲他們相信海邊所產的蜆乃是在霧中從天空降下的。"廣東新語"云：

"白蜆多生於霧。每當春暖，白霧瀰空，濛濛霂霂之中，土人知爲白蜆落也，名落蜆天。白蜆者霧之屑也，霧白者曰南霧，南風之霧也。白蜆以春南霧而生，以冬南風而熟，皆宜喧暖，若天盛寒則瘦矣。"

"廣東通志"也說：

"番禺海中有白蜆塘，白獅子塔至西江口，凡二百餘里，皆產白蜆。歲二三月，南風起，霧氣蔽空，輒有白蜆子飛落，微細如塵。然落田中輒死，落海中得鹹潮之力乃生，秋長冬肥，積至數丈乃撈取。"

蜆有黃白黑三種，生在海中的色白，生在沙裏的色黃，生在河泥裏的色黑。黃蜆就是農曆過年時所賣的發財大蜆，又名黃炒蜆。黑蜆最賤。味道最好的是白蜆，它的殼薄而且白，所以稱爲白蜆。連殼用油炒，加一點辣椒醬，吃起來味道非常鮮美。

蜆的樣子像是小的蛤蜊，又像寧波人愛吃的毛蚶，不過毛

蚶殼上有高低的瓦楞紋，蜆殼則是扁圓光滑的。香港海邊到處有蜆。從前九龍城海邊未曾擴充爲飛機場時，那邊有一片很淺的泥沙灘，從宋王臺脚下一直伸至海中，每當傍晚潮退時，附近田家的孩子們總喜歡赤了脚到泥灘上去摸蜆。

蜆是窮人的食品，所以你在酒樓上是吃不到蜆的。海邊居民和水上人家，差不多將蜆當作是主要的肉食，因爲他們有時連小魚也吃不起。

漁民相信春天下霧落蜆的原因，我想乃是由於潮濕而燠暖的霧氣在春天宜於許多生物的滋長，因此蜆有了霧氣便容易繁殖。廣東鄉下人有句諺語："餓螺飽蜆"，說是海邊和河裏螺多則荒年，若是蜆多則收成一定好。可見如果這年春天多霧，不僅白蜆會繁殖，就是農作物和其他東西也會繁殖的。

蜆又有鹹淡水之分。牠們也像蠔一樣，有一定集中繁殖的地點，稱爲蜆塘。從前廣東的地主們就視海濱和河邊的蜆塘爲自己的財產之一，每年重價佃給人家取蜆圖利。

蜆的盛產季節，除了剝取蜆肉供食用以外，因爲價廉，廣東鄉下人還用它來餵鴨和充蔗田的肥料。秋冬之交海邊有一種野鴨，專以蜆爲食料，非常肥美，被稱爲蜆鴨。

除了白蜆黃沙蜆之外，廣東海中還出產一種有名的蜆，名金鉸蜆，又名金口蜆，據說在南漢時代曾被劉鋹列爲御食，禁止民間採集。又有一種無耳蜆，出在韋涌，則是同南宋末年的小皇帝有關的。相傳陸秀夫奉了帝昺來到韋涌，當地漁人進蜆，帝昺食而美之曰："惜不令其無耳。"於是韋涌出產的蜆從此便無耳。後來那個進蜆的漁人封了官，死後配祀將作大匠梁公廟

中，稱爲蜆子丈人云云。這是傳說，未必可靠。因爲帝昺就是後來陸秀夫負在背上在崖門一同投海的那個小皇帝，他不過是個襁褓小兒，未必會懂得吃蜆的。因了這個南宋小皇帝曾在九龍大嶼山以及廣東濱海一帶流亡過，所以這些地方關於他的傳說特別多。

廣東還出產一種比蜆較大的介類，本地人稱之爲蟵，據說聞雷則生，所以稱爲蟵。蟵同蜆蠔一樣，都是可以“種”的。種蟵的海濱地方名爲蟵田，番禺一帶最多。蟵在冬天最肥，採蟵的人在泥灘上用脚向泥中摸索，碰到有蟵就拾起來，謂之踢蟵。

廣東人吃蟵喜歡先將蟵肉起出來，同其他的配料啄在一起，然後再釀入蟵売內，蒸熟了吃，稱爲釀蟵，這是鄉土食品，據說以新會最有名。以前香港就有一家小食品商店，有特製的家鄉風味的釀蟵出售。除了蟵以外，蜆肉也可用這方法起出來製成釀蜆。

與蜆蟵相似的蚶，被寧波人視爲珍味的，廣東人則很少吃。近來香港上海店裏出售的蚶子，號稱寧波毛蚶，其實是從潮汕近地運來的，所以價錢不貴，五六毫就可以買到一斤。蚶子是用滾水一燙就生吃的。不知怎樣，廣東食家可以吃魚生，對於鮮血淋漓的蚶子却不感興趣。其實，惠潮一帶有蚶田，出產蚶子很多，舊時稱爲天臠，因爲可以生吃不必烹調，滋味很甘，所以稱爲蚶子。可見廣東有些地方也是喜歡吃蚶的。

蜆蚶一類的東西，在濱海一帶地方多而價廉，味道却鮮美，可說是窮人的口福。但連這樣賤價的東西也吃不起的人儘有。廣東從前有名的“淸官”何經有一個笑話，據說他罷官鄉居，門前

有賣蜆的經過，偶思食蜆，可是探囊無錢，夫人嘲之曰，何不書"淸"字售之，何大笑而止。

啄木鳥

據說全世界的啄木鳥共有二百五十種之多。中國可以見到十八種，有十二種是獨有的，馬來亞可以見到的也有二十五種。但是香港所能見到的啄木鳥僅有一種，是屬於福建區域特產的野鳥，被稱爲"福建靑灰啄木"。牠們只棲息在新界屏山林村谷一帶多樹木的地方，不常飛到香港島上來。這種啄木鳥是靑灰色的，雄的頭上有一撮紅毛，雌的沒有。多數的啄木鳥都是頭上或兩頰有紅毛的，有的尾下也是紅的，這是牠們的特色之一。

啄木鳥是一種古怪而有趣的小鳥。牠的生活方式最特別，喜歡攀在樹幹上用牠的鐵嘴將樹身啄得發響，一連串拍拍的響聲。你在樹林中如果聽到這種像是木匠敲木板的響聲，循這聲音去找，很容易就可以在樹幹上見到牠。尤其是頭上的那一塊紅色容易惹人注意。牠們會全身貼在樹幹上，拍拍的啄一陣，然後向上爬幾步，有時又會向下倒退。

啄木鳥就靠這方法，從樹皮的下面和枯朽的樹心裏，找昆蟲和昆蟲的幼蛹來維持生活。因爲要靠一張嘴來生活，牠的嘴生得特別長而利，是椎形的，所以能啄開樹皮。牠的舌頭也很長，尖端還有倒刺，可以從樹身的裂縫裏將昆蟲鈎出來。爲了適應這特殊的生活方式，啄木鳥的頸部也生得强勁有力，以便可以靈活的接連啄樹而不疲倦。牠的脚上僅有四趾，攀在樹上

時兩趾在前，兩趾在後，可以非常平穩。牠的尾羽是像鵜鶘的翅羽那樣有彈性的，擦在樹上時便用這種有力的尾巴抵着樹幹，藉以維持平衡。

中國古稱啄木鳥爲鴷，又名斲木。說牠會畫符咒，所以能吃到樹裏面的蠹蟲。"博物志"云："此鳥能以嘴畫字，令蟲自出，今閩廣人巫家收其符字以收驚療瘡毒。"又說牠會在地上以爪畫符印，樹穴自開。小偸就模倣它所畫的符印去偸啓人家的鎖鑰。這些傳說雖然很有趣，可惜是無中生有，而且抹煞了啄木鳥攀在樹上逐處找蟲吃的辛苦。更荒唐的是因爲啄木鳥能够啄樹取蟲，走江湖的郎中更用牠燒灰來醫治人家的牙痛，說是能治牙中的蛀蟲。

另有一種與啄木鳥相似的小鳥，也喜歡攀在樹幹上，時常側着頭像是傾聽什麼似的，因此俗名"歪脖"。其實牠並不啄食樹裏面的昆蟲，而是啄食樹幹上的螞蟻。

香港的海鮮

香港的海鮮是有名的。對於吃海鮮，香港人有兩句俗語："欲吃海上鮮，莫計腰中錢。"這是說海鮮的時價不同，隨了氣候節令，海鮮的大小和捕獲的地點，以及"生猛"的程度而異，因此代價是無法預算的。

本來，所謂海鮮，應該包括魚蝦蟹介，凡是可吃的海產都可以稱爲海鮮，但現在本地人提起海鮮，大都是指魚蝦，甚至僅指魚而言。譬如這兩天酒家在報上所刊的春茗酒菜廣告，其

中有一項便是“原條海鮮，足一斤十兩”，這就簡直將海鮮兩字作爲魚的代名詞，而這裏所說的魚，又往往僅是指石斑而言。

石斑可說是香港海鮮的代表，是香港出產的鹹水魚之中最享盛名的一種，那模樣頗與江浙有名的“桃花流水鱖魚肥”的鱖魚相似，因此在外江人眼中看來也不陌生，也對牠有了好感。這益發造成了石斑的地位。凡是初到香港來的外江人，一定會自動的或被朋友請去試一試香港的著名海鮮滋味，而所嘗到的第一樣往往總是石斑魚。於是石斑自然就成爲香港海鮮的代表了。

其實，石斑在本港的海鮮之中，並不能算是眞正的上品。香港人吃魚，有一句經驗之談的口訣：“第一鱠，第二鰽，第三馬家郎。”馬家郎是指馬頭魚。這都是認爲味道好的家常吃的鹹水魚，其中並輪不到石斑。至於眞正上品的海鮮，則應推比目魚類的龍脷、七日鮮等。賣魚的行家和吃魚的行家都是這樣說，牠們平時在魚檯上的價格也比石斑高。海鮮的首席根本輪不到石斑。

據酒樓中人解釋，造成石斑魚這樣有名而暢銷的原因，是因爲石斑肉多刺少，味道也不錯，而且產量多，四季皆有，並且性長耐活，養在魚櫃裏多天還很生猛，同時價錢又不太貴，對於賣家和吃客方面都合算，所以一般人吃起海鮮來總是來一條“清蒸石斑”了。

就石斑魚本身來說，牠們也有許多不同的種類。在香港仔的海鮮艇上，艇家會指着養在魚籠裏的石斑告訴你說：這是紅斑，那是花狗斑，另一條是蘇鼠斑，又有七星斑、泥斑、黃釘斑……名目很多，使你眼花撩亂，看不淸楚也記不淸楚，價錢

也各自不同。結果只好由他給你選一條，由他索價。這也正是“欲吃海上鮮，莫計腰中錢”的另一原因。

海鮮中的魚鮮，本地行家認爲最上品的乃是“七日鮮”和龍脷，它們的模樣都同撻沙魚差不多，是比目魚類。因爲是棲息在深水底的，所以肉味非常嫩滑細膩。將七日鮮的肉同石斑的肉一比，恰好似將石斑同紅衫魚比一般，不比猶可，一比便覺得石斑雖然幼滑過紅衫，但比起龍脷七日鮮，便相差很多了。七日鮮一類的名貴海鮮，不是一年四季在街市的魚檯上所能買得到的。尤其是活的，幾乎僅有香港仔的海鮮艇上才偶然有。因此價錢也就成爲“時價”了。

魚也有肥瘦。石斑多肉，龍脷味鮮，但它們都少油。喜歡吃肥魚的則推薦鱠魚和青衣。鱠魚有時也寫作鯧魚，樣子頗似淡水產的邊魚。有花邊鱠、白鱠、雞籠鱠、黑鱠等等的分別，肉很厚，少刺，有油，味道非常腴美。無論清蒸油煎和紅燒，都各有千秋。就是葡萄牙人的鱠魚，吃起來也別有風味。

青衣的模樣頗似鯉魚，而且都是大條的。它們色澤很美麗，青綠而帶翠藍，我們可以隨時在專售海鮮的酒家門前的玻璃養魚櫃裏見得到。另有一種與青衣相似的魚，紅頭鈎嘴，色彩比青衣更美麗，俗名鸚哥鯉，價錢比青衣較廉。據說有些酒家時常用鸚哥鯉來冒充青衣。因爲這兩種魚活的時候雖有點分別，但煮熟以後便不容易看得出了。

同是青衣魚，艇家又將它們分爲牙衣、石蚌、稀蚌多種，據說其中以牙衣爲最上品。我雖吃過多次青衣，但從未吃過牙衣，所以在這裏也是姑妄言之而已。

有一種類似石斑的大魚，名為龍躉，也是常被人提起的海鮮。酒家的菜牌上經常有炆龍躉頭、炆龍躉翅供客。龍躉是每條有幾十斤甚至百餘斤重的大魚，肉很厚，頗似外江產的鱘鰉魚。若是外江佬吃海鮮，叫酒家來一條整條的紅燒龍躉，便要鬧大笑話了。

在香港吃海鮮，烹調方法以清蒸為上，因為只有生猛鮮活的魚才有資格可以清蒸，吃起來自然滋味鮮美。其次是紅炆，近於外江人的紅燒，但沒有那麼味濃。至於用白汁茄汁或醮了麵包粉油炸，那是西洋的吃魚法，已不足談吃香港的海鮮了。

穿山甲——香港動物界的寃獄

中古時代的歐洲人，認為蝦蟆能終年不食，形狀醜陋，一定是一個怪物。"怪物"是人的敵人，因此也是神的敵人。於是一個人的家裏有了一隻蝦蟆，或者恰巧有一位喜愛小動物的老太太養了一隻蝦蟆，她便要毫無問題的被宗教裁判所當作異端者來活活的燒死，而蝦蟆就是她的最重要的罪證。其實蝦蟆吃蚊蟲，是人類的好朋友，可是我們至今仍有人憎惡蝦蟆和青蛙，這實在是動物界的莫大寃獄。

動物界的另一個寃獄的受害者，乃是香港所出產的穿山甲。穿山甲的形狀很古怪，又喜歡生活在地底下，於是香港的人，尤其是新界的農人，他們相信穿山甲在地底下掘地道挖穿墳墓，專門偷吃死人的屍體，因此見了穿山甲就捕殺，連用法令來制止也無效，其實穿山甲根本沒有牙齒，牠專以白蟻的幼蛹為食，是

用牠那特有的長舌去舐食的，而白蟻正是香港物業的最大敵人。穿山甲在地底下活動的目的就是搜尋蟻穴，可是香港的人却說牠想吃死人的腦髓，你說這寃枉不寃枉？

新界出產的穿山甲很多，就是香港島的山上邊偶爾也會發現。牠是亞洲現存最古怪的原始哺乳動物之一。在動物學上名爲有鱗甲的食蟻獸。中國舊名鯪鯉，亦作陵鯉，又名龍鯉，用牠身上的鱗入藥，據說可以治小兒驚風啼哭，婦人邪迷，腎虧耳鳴等症。價錢很貴，這也是中國鄉下人喜歡搜捕穿山甲的原因。李時珍的"本草"上說："其形肖鯉，穴陵而居，故曰陵鯉，而俗稱穿山甲。郭璞賦謂之龍鯉。臨海記云，尾刺如三角菱，故謂石鯪。"

穿山甲形狀與犰狳很相似，但全然是兩種東西。犰狳僅產於西半球，穿山甲僅產於東半球。亞洲出產的穿山甲共有三種，香港所出產的是屬於三種中國變種之中的一種。牠與犰狳最大的區別，就是犰狳的鱗甲是角質的，穿山甲的鱗甲則是由硬毛膠結在一起而成。穿山甲沒有牙齒，不能咬物或吃硬的東西，但有一條長而尖的舌頭，可以伸出嘴外很遠，迅如閃電。牠的尾巴雖然披滿鱗甲，但是能纏捲自如，這是牠爬樹時的補助工具。穿山甲的脚爪非常尖銳有力，因此是掘地道的能手。牠爲了搜尋蟻穴，能深入地底或爬到樹上。一發現蟻穴，就用牠那長舌頭閃電似的舐食蟻穴的幼蛹。牠並不吃長成的螞蟻。

一隻長成的穿山甲，可以頭尾長至三尺，鱗甲是紫褐色，尖端略帶灰黃。面部和身上無鱗部份，是略帶粉紅的白色，腹下有毛部份是淡紅的沙土色。穿山甲的自衞能力很薄弱，遇有

危險時便用尾巴遮掩頭部，縮成一團，用渾身的鱗甲來保護自己。

穿山甲在香港是受保護動物法令保護的，不許捕殺或售賣，爲了牠能撲除白蟻。可是鄉下人仍見了牠就捉，偷偷的將牠出售，賣給人當藥料或補品。

菩提樹，菩提紗

"菩提本無樹，明鏡亦非臺，本來無一物，何處惹塵埃?"

據說這是禪宗六祖惠能所作的明心見性的偈語，用來答覆上座僧所說的"身是菩提樹，心如明鏡台"的。因爲上座僧將自己比作菩提樹，六祖却能更進一步說"菩提本無樹"比他見得更徹底，因此能接受了五祖的衣缽。但我們是俗人，不能領會禪意，所以仍只好在這裏談談身外之物的菩提樹。

菩提樹當然以廣州光孝寺六祖殿前的最有名。但香港也有菩提樹，植物公園裏有，大坑上面的居士林也有一棵。我想香港的其他園林裏一定還有，只是我不曾有機會見到過。

菩提樹很高，樹幹似榕樹，許多枝幹會纏在一起，結成一個粗大的樹身。樹葉則似肥大的桑葉，不過比桑葉更圓。這種樹的原產地是印度，是隨着佛法傳入中國的。相傳釋迦牟尼就坐在這種樹下得道，證菩提果，所以名爲菩提樹，是佛家的護法樹。菩提樹還有許多別名，如阿沛多羅樹、阿輸陀樹、畢鉢羅樹。這些名稱與"菩提"兩字一樣，都是梵語的譯音，據說就是"道"的意思。

在植物分類上，菩提樹是與榕樹同科的。著名的班遜姆氏的“香港植物誌”，其中舉列了十幾種與榕樹同科的樹木，可惜所用的都是拉丁學名，不知那一種才是我們中國人所說的菩提樹。

廣州光孝寺六祖殿前的菩提樹，相傳原本是六朝時智藥三藏法師從印度攜來種植的。但是今日所見的一棵，已非原物，因爲原樹已經在清嘉慶二年（公元一七九八年）六月給颶風吹倒了。後來從南華寺分植了一枝過來，這就是今日所見的一棵。但南華寺的菩提樹，原本也是從六祖殿前的那棵原樹分植過去的，所以淵源有自，仍是一脈相傳。據說傳入中國的菩提樹，以廣州光孝寺的那一棵爲祖，今日各地所有的菩提樹，都是從這棵輾轉分植出來的。

菩提樹的葉子，有一特色。將它浸在水裏若干日時後，漂去葉上的綠色成份，僅剩下纖細的筋絡，宛如薄紗，俗稱菩提紗，可以在上面寫字，可以作畫，又可以嵌作窗紗或燈紗，和尙往往製了送人，又可以賣錢。從前廣州六榕寺裏有好幾棵菩提樹，寺裏的和尙就將這種洗乾淨了的菩提葉擺在花塔下賣給遊人。香港的文具箋扇莊也有出售，因爲這東西可以夾書，配了鏡框也可以掛在牆上。

美 人 魚

夏天到了，又是美人魚活躍的季節。香港是以出產美人魚著名的，已經發現過兩條，一條已經年華老去，一條還待字閨

中。熟悉水國滄桑的人，談起她們的歷史，都能够如數家珍。至於還未成器的準美人魚，淺水灣頭的碧波裏浮浮沉沉的觸目皆是，只待別具慧眼的人去捕獲好了。

這種美人魚，可說是名副其實的美人魚，因爲她們將傳說中的東西兌現了。所差者，只是她們是人而魚，不是魚而人而已。至於傳說中的人魚，則除了雌的以外，還有雄的，實在不便一律稱爲美人魚，最好還是稱他們爲人魚。新安縣志卷三物產志云：

"人魚長六七尺，體髮牝牡如人，惟背有短鬣微紅，雄者名海和尙，人首鱉身，足差身，無甲。雌者爲海女，能媚人，舶行遇者必禳解之。諺云，毋逢海女，毋見人魚。此蓋魚而妖者。"

所謂海和尙，大約就是和尙魚，據"三才圖會"說："東洋大海有和尙魚，狀如鱉，其身紅赤色，從潮水而至。"

記載這種傳中的人魚故事，最美麗的是"甌異記"，據說待制查道，奉使高麗，晚泊一山而止，望見沙中有一婦人，紅裳雙袒，髻鬟紛亂，肘後微有紅鬣，查命水工以篙投水中，勿令傷。婦人得水偃仰，復身望查拜手，感戀而沒。水工曰，某在海上未曾見，此何物。查曰，此人魚也。

相傳大嶼山從前有以漁爲生的水居民族，名曰盧亭，屈大均說他們就是人魚，見"廣東新語"：

"有盧亭者，新安大魚山與南亭竹沒老萬山多有之。其長如人，有牝牡，毛髮焦黃而短，眼睛亦黃，面黧黑，尾長寸許，見人則驚怖入水，往往隨波飄至，人以爲怪，競逐之。有得其

牝者，與之媱，不能言語，惟笑而已，久之能著衣食五穀，攜之大魚山，仍沒入水，蓋人魚之無害於人者。”

人魚的傳說，中外都有，丹麥的安徒生有一篇著名的童話，就是以傳說中的人魚爲題材的，寫得極爲美麗。這種海上傳說中的生物，據現代海洋生物學家的研究，認爲可能是從前的航海家見了海中一種海牛誤會而起。這種海牛日本人名爲“儒良”，棲在印度洋直至澳洲沿岸，體黑胸白，雌的胸前一對乳房很發達，牠們像鯨魚一樣是海中的哺乳動物。雌的能用前鰭抱着幼兒在胸前哺乳，又喜歡抬高半身出水面來游泳，所以遠遠望來很像是哺乳的婦人。也許就是這種東西被東方的航海家輾轉傳述，變成美人魚了。

大樹波羅

前幾天遊大埔的康樂園，在進門的大路旁發現有波羅樹甚多，一共有十餘棵，有幾棵結實已經大如芒果，這才知道在香港可以見到的波羅樹，除了植物公園裏的一棵以外，原來這裏竟有這許多。（植物公園的波羅樹，長在俗稱花園仔近堅道的山邊。）

波羅樹卽波羅蜜樹，所結的實卽波羅蜜，俗稱大樹波羅，與我們所常見常吃的波羅全然是兩種東西。大樹波羅生在高大的波羅樹上，每一個大如西瓜，外殼青綠色，生滿了軟刺。波羅則是鳳尾梨，南洋人稱爲黃梨，雖然也有結實很大的，但總是草本像椰菜番茄一樣成排種在田裏的，俗稱波羅田。外江人沒

有見過生在田裏的波羅，以爲波羅一定是生在棕櫚一類的樹上，這實在是誤解的。波羅葉有刺如鋸齒，一叢一叢如仙人掌似的生在地上，波羅就生在正中心，新摘下來的波羅頂上，每每殘留着一叢鳥羽一樣的嫩葉，此即"鳳尾梨"這名稱的由來。

波羅蜜是佛家的名詞，亦稱優鉢曇。俗傳波羅樹不花而實，有時也會開花，但極難見，所以佛經稱優鉢曇花爲難得的盛事。廣東的波羅樹，從前以番禺南海神廟前兩棵最有名。南海神廟的俗名就稱爲波羅廟，廟前的水也名波羅江。

波羅蜜的原產地是印度，波羅廟前這兩棵波羅樹，相傳是六朝時有外國貢船來到南海，使者攜來波羅子，上岸種植，後來貢船忽然揚帆走了，剩下這個使者，"其人望而悲泣，立化廟左，土人以爲神，泥傅肉身祀之，一手加眉際作遠瞻狀，即達奚司空也"（見"廣東新語"）。這座達奚司空泥像，至今仍在，不過已經殘破了。至於那兩棵古老的波羅樹，因爲這許多年不曾去遊過波羅廟，不知現狀如何。

南海神廟的波羅樹，相傳爲嶺南所有波羅樹之祖。今日各地所植的波羅樹，都是直接間接從這兩棵樹分出來的。

波羅樹很高大，葉子有光澤，像是冬青或橘樹的葉子。樹幹有一特點，自根以上周圍生着小枝葉。波羅蜜並非結在樹頂上的枝幹上，而是結在樹身上的那些小枝葉上。有時兩三枝結在一起，小時長圓形如小芒果，成熟後可以大如斗，週身有隆起的粳刺，古人說它如佛頭上的螺髻。子囊像石榴一樣的合百數十粒爲一球。味道香甜濃郁，肉可以吃，每一粒的子核像栗子一樣，也可以吃。

苦惡鳥的傳說

苦惡鳥的別名很多，古人稱牠爲"姑惡"，又名苦鳥。北方人稱爲苦哇鳥，又稱苦娃子。牠是秧鷄的一種，廣東人稱爲水鷄。可惜這裏慣於將水鷄借用作另一用途，如"打水鷄"之類，使人聽起來實在有點刺耳。

苦惡鳥是水鳥，動物學家稱牠們爲"中國種的白胸水鷄"，是中國民間傳說最多的野鳥之一。牠的土名叫來叫去總離不了"苦"字，就與這些民間傳說有關。

苦惡鳥是出產在南方的鳥，從我國的福州以南，直至緬甸、印度和南洋都有，因此香港也是牠們的棲息地之一。牠們有時在夏天會從炎熱的南方飛到長江一帶去避暑。這時正是牠們不停"苦苦"地叫着的季節，這也就是沿江各省發生關於苦惡鳥各種傳說的由來。

苦惡鳥的傳說雖多，但平常總不大容易見到。這是因爲牠們不喜歡高飛，又不棲息在樹上，而是藏身在河邊或低窪地方的草叢中。雖然喜歡不停的苦叫着，但是一聽到有聲響，就寂然貼伏在草叢裏不動，所以很難有機會見到牠們。只有偶然在稻田或低地上覓食，無意被人撞見了，牠就一溜烟竄入草叢中，你這時才有機會可以看見。但有許多人，又不會知道這就是有名的苦惡鳥。

苦惡鳥的形狀像一隻瘦瘦的母鷄，脚長尾短，全身約十一二英寸長，頭尖嘴長，嘴端綠色，嘴角有一段紅色，背上是灰

色，胸上白色。中國向來說苦惡鳥是一種黑色的鴉狀水鳥，大約就是忽促一瞥之間所獲得的不正確的印象。香港新界一帶水田和小河的岸邊有很多苦惡鳥，時時要出來覓食，我們如果到郊外去旅行，只要略爲留意，很有機會可以見得到。苦惡鳥喜歡夜裏叫，聲音單調遲緩，“苦哇——苦哇”，時常整夜叫個不停。

關於苦惡鳥的中國民間許多傳說，可以歸納成兩大類。一類是說這種鳥爲一個苦媳婦所化，被惡姑磨折虐待而死，化爲怨鳥，所以叫起來總是“姑惡姑惡”。蘇東坡陸放翁等人都有詠姑惡詩，可見宋朝已經有了這傳說。另一類傳說則與這恰恰相反，說是不孝婦所化。相傳有盲目老姑，兒子出外，媳婦厭惡她，又欺她年老目盲，以蚯蚓拌飯給她吃，騙說是鰍魚，後來給兒子回來看見了，趕走媳婦，她就化爲苦惡鳥，要苦叫整夜，才可以在河邊得到一條蚯蚓來充飢。

這些傳說都很淒惻，反映了中國舊禮教和封建家庭的生活陰暗，再加上牠的叫聲確是“苦哇苦哇”的很難聽，所以在黃梅天氣一聽到這種水鳥的叫聲，實在眞能使人愀然不樂。

幼細的鐵線蛇

鄉下人在春天翻土鋤地，時常會從土中發現一種小蛇，身如蚯蚓，但是行動比蚯蚓靈活得多，這就是本地人所說的鐵線蛇，又名盲蛇。

鐵線蛇很小，至多僅有三四寸長，身體像蚯蚓那麼粗，但

是尾巴特別尖細，這是它的掘地工具。鐵線蛇像蚓蚯一樣棲息在地下泥土中的，它的尖尾巴就是一具效果十分優異的掘土機。

棲息在土中的小動物，因爲少見日光，不需要目力，因此雖然有視覺，也等於是盲目的，如田鼠等都是。鐵線蛇之所以又名盲蛇，就因爲它的細小眼睛給頭上特別發達的鱗甲遮住，幾乎不能視物，所以稱爲盲蛇。

鐵線蛇的身體特別光滑。普通的蛇類，從頭至尾用手摸下去，光潤柔輭，可是從下向上摸來，因了鱗甲關係，便成了披逆鱗了。但是鐵線蛇無論順摸逆摸，都光滑異常，這就是它們被稱爲鐵線蛇的原因。

許多蛇都是卵生的，僅有少數蛇類是胎生的，小小的鐵線蛇便是胎生蛇之一。所以農人掘土，往往一鋤掘下去，能掘出整巢的鐵線蛇。

鐵線蛇是無毒蛇，而且因爲太小，又盲，根本不會攻擊人。可是本地人很怕鐵線蛇，認爲如果不小心給鐵線蛇纏住了手指，這根手指一定要斷，否則它是不肯鬆開的。我們對於蛇類本來有許多不可靠的古怪傳統，從鐵線蛇能纏斷人的手指，正是這種傳說之一。

鐵線蛇因爲頭小無目，粗看起來不易分辨頭尾，從前曾被人誤認爲兩頭蛇。"續明道雜誌"云：

"黃州有小蛇，首尾相類，因謂兩頭蛇。余視之，其尾端蓋類首而非也。土人言此蛇老蚯蚓所化，無甚大者。其大不過如大蚓，行不類蛇，宛轉甚鈍。又謂之山蚓。"

根據這描寫看來，牠們可以斷定毫無問題就是鐵線蛇。

芋 䊀 芋 仔

中國人對於芋的尊重，遠在薯仔番薯之上。雖然同是大衆的雜糧，但是芋却列入山家清供，與筍蕨菰蒲一樣，成爲齋食的妙品。中國舊小說裏就時常有深山古寺，老僧擁絮煨芋，向熱中名利的來客談禪的場面。這是眞的，將乾爽的小芋頭埋在熱炭灰中煨熟，剝了皮來吃，甘香淸淡，這種滋味實在不是熱中名利之徒所能領略的。香港人在八月十五要用紅芽芋仔拜月，他們喜歡先期買了芋仔在太陽下晒乾，拜過了月宮就連皮煮了，剝皮點砂糖吃，滋味也不輸於煨芋。

香港街市上出售的芋頭種類很多。北方人所常吃的芋，頗近於本地的紅芽芋仔，通稱芋艿，據說這就是古時所稱靑芋。但香港除了紅芽芋仔以外，還有白芽芋仔。此外還有檳榔芋和荔浦芋。後兩種每個都很大，有時一顆有幾斤重。檳榔芋切開來有檳榔花紋，所以稱爲檳榔芋，吃起來最粉最香。

廣東的芋很有名，方書上說有十四種之多，春種夏收者爲早芋，夏種秋收者爲晚芋，它們與早稻晚稻並登，乃穀米之佐，所以俗稱"大米"。據屈大均說，廣芋之美者，首黃芋，次白芋，次紅芽芋，皆小，唯南芋大。南芋色紫生沙，甚可食。而白者尤良。又有銀芋，苗莖瑩白，與葉皆可生食。

芋的葉子很大，盛夏時看來恍如荷葉。不僅銀芋的莖葉可食，就是荔浦芋的粗梗，剝去了外皮，裏面的梗心也可以醃酸或是炒來吃。香港山邊另有一種野芋，地下的根莖不發達，可

是葉子很美麗，有些上面還有細碎的紅點。因此有人拿來作盆栽。就是普通的芋頭，也有人拿來栽在大瓦盆裏放在牆頭上的。

香港人稱大芋頭爲芋𦛚，這個名稱雖與上海人的芋艿發音相近，其實意義却不同。芋𦛚乃是指大的芋母。上海人所說的芋艿，"艿"字是"奶"之訛，這是本地人所說的芋仔。

廣東人過年，將檳榔芋切成細絲，用油炸成一餅一餅的稱爲芋蝦。平時則多數將芋𦛚當菜吃，如扣肉，煮魚，多以芋𦛚作配，很少當點心吃。上海人則喜歡用糖煮芋艿，像廣東人的番薯糖水那樣，稱爲糖芋艿。

芋仔是附在芋𦛚上的，收成時，鄉下人連仔帶𦛚一起從濕泥裏掘出來，於是遂產生了"掘芋頭"這句俗語。這是一句很那個的本地話，我不想在這裏解釋，其實對於本地讀者也是無須費辭解釋的。

薯仔和番薯

薯仔和番薯最大的區別，乃是前者一定要煮熟了可以吃，後者却可以生吃。兩者都是從外國傳入的，並非中國原生的植物，可是在中國久已滋生繁殖得非常普遍，已經漸漸化爲中國本土的東西了。像葡萄、胡桃、胡瓜、胡蘿蔔一樣，只是在名字上還殘留着外來的痕迹而已。

最近香港到了大批從內地運來的薯仔。這是我國西北邊疆的土產，不遠千里橫斷了大陸運來供應香港民食的。薯仔本是南美洲的土產，十六世紀時始由荷蘭的航海家帶到歐洲，然後

逐漸傳播到全世界。香港人至今仍呼薯仔爲荷蘭薯仔，就說明了它的最初來源。北方人呼薯仔爲土豆兒，它們在東北和蒙古一帶接壤的地方繁殖得最早也最多。這就說明了爲何遼遠的西北能有薯仔運來供應香港的原故。那裏的居民像歐洲人一樣，也以薯仔爲日常主要的副食，正如長城以南的人吃麥，黃河以南的人吃米差不多。北方人不像上海人那樣稱薯仔爲洋山芋，而稱它們爲土豆兒，就因爲久已吃慣了這東西。

番薯據說是由葡萄牙人在明末才傳入中國的，但中國人對於它的愛好，比對薯仔更甚。我想這原因可能是由於它們從田裏掘起來就可以往嘴裏送，成爲貧民的恩物，是雜糧之中最普遍的一種，並且是荒年唯一的救星。

番薯在華中一帶最繁殖，比在華南和華北都更爲普遍。香港人還在它的名字上保留一個"番"字，但北方人就乾脆稱它們爲薯，白皮的爲白薯，紅皮的爲紅薯，上海人稱它們爲山芋，以別於不能生吃的洋山芋。

番薯在長江一帶最被重視，這一帶出產的都是紅薯。過去，江北的窮人如果年荒沒有"飯"吃，只好四出逃荒。若是年成好有"飯"吃，所謂吃"飯"，事實上也只是長年吃紅薯。若是紅薯湯裏能放一把米，那就等於香港人吃臘味飯或是煲鷄飯了。長江上游的人對於番薯的稱呼更古怪，如江西同湖北人就稱番薯爲苕，他們罵人爲"蘿蔔苕"，就等於香港人的"傻瓜"。

香港所賣的番薯，有紅心番薯和白皮番薯之分。另外還有一種檳榔番薯，煮熟後是紫色的，廣東人喜歡煲番薯糖水，很少將番薯生吃的。事實上，香港的番薯根本不宜生吃，不像上

海的紅心山芋那樣，削了皮就成了很好的水果。香港人更不吃“烘山芋”，想來是怕“熱氣”。但是在北京，“烤白薯”是冬天街頭有名小吃之一。價廉物美，可以果腹，可以握在手裏取暖，是一舉兩得的好東西。

談外江鱷魚

報上報道東歐民主國家與我國交換的各種珍禽異獸，已有一批運抵北京，在西郊公園的動物園公開展覽。在我國與蘇聯、捷克、匈牙利、民主德國等交換彼此特產動物之舉，早在去年秋天就開始進行。他們曾特別指定急需若干種我國的特產動物，尤其是鯢魚和鱷魚，他們都需要甚急。按鯢魚就是本地人所說的海狗魚，前天我恰巧在這裏談過了。至於鱷魚所指的是我國特產的另一種鱷魚，並非南洋印度和非洲出產的普通鱷魚，也不是從前韓文公在潮州所驅逐的那種鱷魚，更不是本地中環“鱷魚潭”所見的兩脚“鱷魚”，而是出產在我國揚子江下游盆地和附近湖沼中的另一種鱷魚，它在爬蟲分類上有一個專用的學名，稱爲“揚子鱷魚”，因爲這是除了揚子江以外，世界各處都沒有的。用香港人的口吻來說，這是地道的“外江鱷魚”。

揚子鱷魚比我們在電影上慣見的那些非洲產的大鱷魚爲小，一般的只有三四尺長，但有時也可以長至七尺（非洲和印度南洋的鱷魚長十二尺至十五尺）。牠們喜歡棲息在淺水和沼澤地帶，因此在揚子江下游兩岸，安徽和江蘇兩省沿江各處的港灣洲渚和湖沼之間很多。牠們的集中棲息地點是蕪湖和南京

之間的采石磯太平洲一帶。太平湖邊上也是很多，因此浙江境內有時也會發現揚子鱷魚，若是遇到長江水漲，鱷魚的巢穴被衝毀了，牠們便順水流散各處，那時就是蘇州河和黃浦江裏也有鱷魚了，因此過去曾有人在上海馬路邊上也捉到鱷魚，這就是乘了潮水從溝裏爬上來的。

揚子鱷魚之所以有名，是因爲它們是目前在溫帶大陸上殘存着的唯一種類，與牠相似的是遠在北美的密士失必河流域出產的一種，生物學家說牠們可能是同宗。因爲遠在二百萬年以前，亞洲和美洲是有陸地銜接的，那時這種鱷魚很多，而且分佈區域極廣，從亞洲、美洲以至歐洲都有，甚至當時的英倫三島那一帶也有鱷魚，但是後來地殼和氣候發生變化，各處的鱷魚都滅絕或遷移到更炎熱的地帶去了。只有揚子鱷魚差不多仍存留在原來的地帶，繼續繁殖生存至今日。因此目前除了在揚子江下游以外，世界各處都沒有這種鱷魚，是我國的特產動物之一，所以非常有名。

鱷魚有從水裏爬岸集體遷移到另一處的習慣。從前人不知道，這就是構成韓愈爲什麼能在潮州用一篇文章驅逐鱷魚那傳說的原因。

紅 嘴 綠 鷃 哥

香港山上有野生的小鷃哥，紅嘴綠身，尾上開叉，乃是我們通常所說的最典型的紅嘴綠鷃哥。

鷃哥本來有多種，有純白，紅胸，黃胸，或者紅黃兼備五

色的，更有一種頭上有一簇冠毛，俗稱鳳頭。牠們都形體較大。一般都稱較大的爲鸚鵡，而將這種較小的紅嘴綠身者稱爲鸚哥。

鸚鵡是熱帶的鳥類。以南太平洋所羅門羣島一帶所產的最美麗，也最多。牠們是人類最愛蓄的籠鳥之一。這不僅因爲毛色美麗，而且更因爲牠們的舌頭和風管的構造與一般鳥類不同，能够學人說話，因此更成爲人類的恩物。九龍彌敦道有一家規模稍大的鳥雀店，就經常有這樣美麗的鸚鵡出售。鸚鵡成爲中國封建帝王宮庭和富豪家庭的玩物，已經有很久的歷史，漢朝的詩人已經用牠們爲歌詠的題材了。在西洋歷史上，羅馬時代的貴族階級不僅飼養鸚鵡作玩物，而且將牠們當作席上珍品。有時又將鸚鵡縱入獸籠中，看獅子老虎跳躍攫取鸚鵡取樂。

香港可以見到鸚哥的地點，是從跑馬地峽道上面爲起點，向西直到香港仔一帶的山上。在香港島北面見到的機會比南面更多。鸚哥是喜歡成羣結隊飛的，時常十餘隻或二十餘隻在一起，所以不遇見牠則已，一見到了總是一大羣，這與香港另一種美麗的野鳥——藍鵲的習慣差不多。

鸚哥很喜歡紅棉樹。紅棉開花的時候，牠們時常在樹頂上啄取紅棉的花瓣取樂。花園道對面瑪琍兵房的半山上，林木密茂，又多紅棉樹，因此在這紅棉開花的春天，時常有機會可以見到牠們。有人說香港的鸚哥就在這一帶產卵哺雛。因爲鸚哥是以樹洞爲巢的，不易被人見到，所以無從證實。

鸚哥又喜歡吃榕樹的果實。九龍彌敦道一帶的大榕樹很多，鸚哥時常結隊飛過海去旅行，然後又飛回來。不知怎樣，牠們的棲息範圍總是以香港島爲限，因此在新界從不會見到鸚哥，就

是鳥類最多的林村谷也沒有。

豬屎渣

豬屎渣，又名豬屎雀，是一種青黑色的白胸小鳥，尾巴很長，喜歡在垃圾堆、荒地、山溝水邊，以及人家園地裏覓食。行路時尾巴向上一翹一翹的。牠們不很怕人，見人來了唧的一聲飛走，人走開了又飛回原地。這是香港最常見的一種小鳥，並且，既名爲豬屎渣，顧名思義，可知也是最被人瞧不起的一種小鳥。從前廣東人最喜歡鬥鳥，西關少爺和有閑階級喜蓄畫眉百靈或是鵪鶉，沒有錢的人只好養一隻豬屎渣過過癮。

其實，講鬥勁或是唱工，豬屎渣決不輸過百靈畫眉，並且牠們還有一種長處，就是養起來容易養，一隻鳥可以活到五、六年，在鳥雀店裏的價錢很便宜，不似畫眉百靈那麼矜貴難養。至於鵪鶉，好的善鬥的鵪鶉更是以黃金論價的。從前的廣州西關少爺可以爲了一隻鵪鶉同人家打官司，請扭計師爺，弄得傾家蕩產。

香港的豬屎渣不會在樹上結巢做窩，牠們往往在樹洞、石壁的裂縫，或是磚牆的破洞裏安身，每年產卵兩次，所以一年有兩窠小鳥。每一窠總是五隻。

養豬屎渣的人，認爲一定要從小養大，這才易馴，也好唱好鬥。因此小鳥孵出了至多半月以後，就給捕鳥的人捉去了。小豬屎渣養一個月以後內行的捕鳥人就能分辨牠們的雌雄，只有雄豬屎渣會唱會鬥，雌的根本不值錢，牠們就往往被放走了。這種

情形恰恰與畫眉相反，因為畫眉一定要大了以後捉回來才會唱。

豬屎渣的產卵期約每年的三四月，這時的雄豬屎渣最好鬥，也叫得最起勁，兩隻雄鳥為了爭奪一隻雌鳥，時常互相追逐幾小時不休。養豬屎渣的人，也就在這時使牠們相爭。他們先將兩隻鳥籠面對面排在一起，抽開了籠門。兩隻雄豬屎渣見了面，先是大家鬥唱，唱時撒開尾巴，並且抖着翅膀。唱完之後，若是有一隻從開着的籠門走進另一隻籠內，決鬥便開始了。牠們不是用嘴啄而是用脚爪相撲的，一面撲着一面還叫個不休。等到一方感到氣力不支繞籠逃走時，勝負便算決定了。鬥雀是要下注賭錢的，往往輸贏很大，而且容易滋事。因此在香港是被禁止的。

香港的上亞厘畢道，半山的寶雲道，以及植物公園，每天清晨以及下午，都有養鳥者攜了鳥籠掛在樹枝上聽牠們練唱，這其中就隨時可以見到有豬屎渣。

比目，撻沙，龍脷

撻沙魚有一個很香艷的別名：“比目”。爾雅釋地說：“東方有比目魚焉，不比不行，其名謂之鰈；南方有比翼鳥焉，不比不飛，其名謂之鶼。”為什麼稱為比目魚呢？中國舊時的格物家加以注釋說：“比目狀似牛脾，鱗細，紫黑色，一眼，兩片相合乃得行，故稱比目魚。”

這注釋將比目魚的形狀倒描摹得不錯，但是說牠只有一隻眼睛，而且要“兩片相合乃得行”那就錯了。比目確是一邊有眼

睛，一邊沒有眼睛，但那有眼睛的一邊却是兩隻眼貼近生在一起，並非僅有一隻，而且牠在水中游動時是平游的，不似其他的魚類那樣豎着游的（比目魚的性格根本就不喜游動），因此牠並不需要"兩片相合乃得行"。這種情形，我們只要從本港任何一個街市的魚攤上找一條撻沙魚看一下就可以明白了。

比目魚是一個大族，撻沙魚不過是其中的一種。龍脷、尖脷、方脷、地寶、左口、花布帆之類，大家都是同宗。這類魚的眼睛，有的兩隻一起生在右面，便用左面貼水而游；有的兩眼一起生在左面，用右面貼水而游，有眼和無眼的一面色澤不同，大都無眼的一面較淡，多是淡白或粉紅色，有眼向上的一面較深。比目魚類在初生時，兩隻眼睛本是同普通魚一樣的，但是從小魚漸漸長成時，兩隻眼睛就慢慢的移近到一邊了。

撻沙魚的肉很細，味道很鮮美，稱得上"幼滑"。至於龍脷，味道比撻沙更好。在價格上，撻沙是普通魚，龍脷則是像七日鮮那樣，是比石班更貴的上魚了。

撻沙魚在江浙一帶的海邊也有，上海人稱爲"箬塌魚"。這類魚有許多不同的俗名，有人稱爲鞋底魚，因爲那平板的扁身體頗像鞋底或脚板，因此英文也稱爲Sole。福州府志上將撻沙寫作"鰈鯊"，但我以爲不及屈翁山稱牠們爲"貼沙"的合理。他在"廣東新語"上說：

"貼沙一名版魚，亦曰左魪，身扁喜貼沙上，故名。市歸以貼牆壁，兩三日猶鮮，即比目魚也。"

生魚貼在牆上兩三天猶鮮，那時沒有雪房或雪櫃，恐怕有點不可靠。

本地人關於撻沙魚有一句俗話：吊撻沙。這是說船上人終日在水上赤脚不穿鞋，就是偶爾上岸作客或購物，也只穿一對拖鞋，但是仍覺得不慣又不舒服。因此一有機會坐下，便趕緊脫下拖鞋，甚或率性赤着雙脚蹲踞在椅上，將一對空拖鞋放在椅底，這種情形就名爲"吊撻沙"，現在已經用來指一般坐下來就喜歡脫鞋的習慣。

翡翠，魚郎

美麗的翠鳥，在香港可以見到牠們的地點和機會都很多。隨着天氣一天一天的和暖，許多在冬天離開香港的鳥類都先後飛回來了。在香港島四週的海濱，新界大陸深圳河的沿岸，尤其是沙頭角的海面，以及深圳河的出口，元朗對面的后海灣一帶，都是最容易見到美麗的翠鳥的地方。

本地人俗呼翠鳥爲魚郎。顧名思義，翠鳥的羽毛應該是翠藍色的，但這僅是指翠鳥而言。另有其他幾種魚郎，牠們的生活習慣和形狀都同翠鳥一樣，但是羽毛却不是翠藍色的。在香港可以見到的翡翠魚郎一類的鳥共有五種。其中兩種是正式的翠鳥，較大的一種名爲白胸翡翠，小的一種名爲小翠鳥，又名印度種或東方種的小翠鳥，一般所說的翡翠鳥就是指牠們而言。其他三種的毛色便不是翠藍的。一種是白身有褐色斑點的，被稱爲斑點魚郎，還有一種同白胸翡翠差不多，頭上有黑毛，背上有藍黑色的，白胸的下半則變成橙黃色，珊瑚紅的長嘴，色彩可說與白胸翡翠一般的美麗。大約就因了那尖而長大的紅色嘴巴，俗名稱爲秦椒嘴，又名黑頭魚郎。另有一種與斑點魚郎

差不多，可是形體較大，頭上的黑羽向後伸長，成爲顯著的冠形，這種魚郎被稱大斑點魚郎，鳥類學家則稱牠們爲喜馬拉亞高原斑點魚郎。這種魚郎在港僅偶爾一見，因爲牠們要棲息在高山上，並且喜歡到大海或大河的入海處去捕魚。

世上出產魚郎最多的地方，是中東埃及一帶，那裏共有四十多種；其次是馬來亞，可以見到十六種。廣大的中國境內則僅有十種。不過香港却很幸運，因爲十種之中可以在這裏見到五種。

翡翠和魚郎雖以魚爲主要的食料，但牠們之中却有兩大派別：一派是棲息在水邊的，像鷺鷥一樣，僅以魚爲食；另一派則棲息在樹林中，牠們除了吃魚以外，有時也吃海灘上的螺蟹以及草中的昆虫。小翠鳥和斑點魚郎都是專門吃魚的。白胸翠鳥和秦椒嘴則除了吃魚以外，也捕昆虫和蝦蟹。就毛色來說，不用說，最美麗的是小翠鳥。但白胸翡翠和秦椒嘴的朱紅長嘴看來也極動人。

翠鳥和魚郎都有一個壞習慣，牠們往往一對雌雄獨霸一個地段，不許其他同類闖入，見了就要發生爭鬥，因此，你從不會見到三四隻翠鳥在一起飛的。

糯米包粟

這幾天街上整天的有喊着賣"糯米包粟"。包粟就是粟米。香港農家種粟米的人並不多，因此賣起來價錢倒不便宜，它被人當作是一種很時鮮的食品。酒樓裏的鷄茸粟米的身價更名貴。這在北方人看了眞要搖頭嘆氣。因爲粟米在北方正是棒子麵和窩

窩頭的原料，乃是從前最貧苦的人家的終年主要食糧。

粟米有粘糯兩種的分別。粘米包粟色黃，咬起來像吃普通白米飯那樣很有韌性，顆粒也較大；糯米包粟色白，吃起來像糯米飯那樣輭輭的，顆粒也較細小。香港很少見到新鮮的粘米包粟，所賣的全是糯米包粟。不知怎樣，我倒喜歡吃黃色較硬的一種，從小就是如此，一粒一粒用手摘下來吃，覺得特別有風味。

粟米在各地方有許多不同的名稱，上海人稱它爲珍珠米，北方人叫玉米，華中又叫包谷；有些地方又叫玉蜀黍，這是一個古名，據說，最初是種在四川的，所以名字上有一個蜀字。但它其實是從外國傳入的，因此有些地方又叫它爲“番麥”。

粟米的原產地是美洲。這是從前美洲印第安人的食糧，所以即使在外國也有許多有趣的俗名，種類也很多。有一種綽號“鄉下紳士”，另一種名爲黃金小鷄。據說滋味最好。香港薄扶林的大公司農場裏也有種植。這些都是糯米的，吃起來輭而甜，罐頭粟米就是屬於這一種。至於黃色的大粒粟米，則大都磨成粉作食用，辦館裏所賣的老牌鷹嘜粟粉，是製西餅蛋糕和烹調西餐的主要原料，它其實就是外國“棒子麵”。

粟米是什麼時候傳入中國的，我一時找不出根據，但爲時一定不會太久。因爲，我國舊籍上所記載的各種黍稷種雜糧，其中並沒有一種是類似玉米的。想來大約像番薯或薯仔那樣，多數是在明朝傳入我國的。又從玉蜀黍一名看來，最初種植這東西的地點可能是四川。我國本來另有一種蜀黍（有時亦作蜀秫），也是外種，不過它是像稻麥一樣結穗而不是像玉米那樣

一顆一顆的。農政全書說：

"蜀秫，古無有也。後世或從他方得種，其粘者近秫，故借名爲秫。今人但指此爲秫，而不知有梁秫之秫，誤矣。別有一種玉米，或稱玉麥，或稱玉蜀秫，蓋亦從他方得種。"

研究我國動植物最精確可靠的"本草綱目"著者李時珍，對於玉蜀黍也說："玉蜀黍種出西土，種者亦罕，其葉苗俱似蜀黍而肥矮。"李時珍是明朝人，他既然說"種者亦罕"，可見那時一定傳入不久了。

玉米今日在我國北方已極普遍，惟所種都是黃色的一種，很少像香港所賣的"糯米包粟"。就是長江一帶所出的珍珠米，也是黃色的居多。每一隻都很肥大，差不多有七八寸長。北方窮人吃不起麥麵（即普通的麵粉），整年就吃玉米磨成的棒子麵。用棒子麵蒸成的饅頭，不稱爲饅頭而稱"窩窩頭"，這是北方窮人家一年四季的主食。雖然野史上說西太后也愛吃"窩窩頭"，但那怕是用玉石磨子磨成的上白麵粉攙了鷄汁燕窩汁製成的，要幾兩銀子一枚，決不是窮人所常吃的"窩窩頭"。在銀元券和金圓券的崩潰時期，在惡性通貨膨脹的時候，物價一日數變，北方的窮人有時苦得連"窩窩頭"也吃不起哩。

將晒乾的粟米炒得爆裂開花，拌以糖漿就成了時髦的"爆穀花"。這是南美洲的土風食品，名爲"Popcorn"，他們用形狀複雜的鋁製大機器鍋，用電力來炒，裝在蠟紙袋裏來賣，遊戲場和電影院裏最多。香港也有幾家這樣的新型小商店專製這種食品出售。其實，廣東久就有了自己的爆穀。過年所吃的大煎堆，裏面就是用爆穀作餡的。

粟米所含的澱粉質和糖質都很多。所以磨成粉可以製糕餅，又可以製糖。新出最嫩的粟米，它的梗心切成片還可當筍用。粟米初採下來時，苞內有一叢有絲光的白鬚，鄉下小孩子就將它當鬍鬚掛在嘴上來玩。

「行不得也哥哥」

鷓鴣也是春天的鳥。

“行不得也哥哥”， 這是我們向來對於鷓鴣鳴聲的形容。仔細聽起來，那聲音確是有一點像是如此。可是香港的外國人對於春天鷓鴣的鳴聲聽來却不同， 他們說牠的鳴聲所喊的是：“Come-to-the-Peak-Ha-Haa”（上到山頂來，哈哈）。

“行不得也哥哥”是雄鷓鴣的鳴聲。這其實是一句戰鬥的口號。雄鷓鴣天性好鬥，尤其在春天交尾期，牠决不容許有另一隻雄鷓鴣闖入牠的勢力範圍。為了徹底確定附近草叢中是否有另一隻雄鷓鴣。牠往往站在土邱的高處，一面注意守護着附近草叢中的牠的伴侶．一面提高了喉嚨“行不得也哥哥”的叫着。鷓鴣之間好像有一種“君子協定”，附近若果有另一隻雄的，牠聽見了這挑戰的口號，一定立刻接受，也用同樣的口號來回答，决不做小人，躲在草裏不開口。並且一面叫着，一面向那挑戰者所在的地點飛撲過來，見了面就撒開尾巴和雙翅來決鬥，直到有一方被鬥敗了，逐出這勢力範圍之外為止。

就因為這好鬥的天性，雄鷓鴣往往被人畜為鬥鳥來玩弄。並且，廣東的捕鳥者，就往往利用鷓鴣這種好鬥的天性，用一隻

養馴的雄鷓鴣來誘捕牠們。他們稱這樣養馴的媒鳥爲"囮"。將牠隱藏在草叢中，四週佈設陷阱，然後使囮發出"行不得也哥哥"的挑戰的呼聲。附近若是有雄鷓鴣，牠聽見了這呼號，必定一面答着，一面循聲尋來，於是就不知不覺踏入了捕鳥者所設的陷阱羅網。捕鳥者就用這樣欺騙的手段捉到了牠們。

鷓鴣喜歡棲息在雜草茂盛的山坡上。若是草地上有松林和高低的土邱，更是牠們最喜住的地點。中國出產鷓鴣的地方很多，但最多的是廣州灣一帶和海南島。香港市上出售的鷓鴣，多數就是從雷州半島這一帶運來的。但新界一帶也有不少。本地人認爲鷓鴣吃起來是滋補有益的，尤其能化痰養陰。專售燉品的小飲食店裏有"虫草燉鷓鴣"出售，此外還有最爲益食家賞識的鷓鴣粥。

鷓鴣是在草叢中做窩的，但這僅是指孵卵哺雛時而言。平日是隨地爲家的，每天棲宿的地方從不相同。牠們不喜霧露，天氣一潮濕便藏縮在草裏不肯活動。鷓鴣的飛行技術不很高明，拍着翅膀飛不多遠便滑翔着落下來，然後一溜煙跑幾步再鑽入草中。鄉下人相信鷓鴣的飛行是隨着月份遠近的，正月飛一節便停下，十二月則要一氣拍翅飛十二次才停下。

鷓鴣在廣東俗語中是一個不很好的名詞。"揲鷓鴣"便等於"揾老襯"。

孔子家禽

孔子家禽就是孔雀，這個類似笑話的出典見於"世說"。據

說梁國楊氏子，九歲，甚聰慧，孔君平詣其父，父不在，兒出，爲設果。果有楊梅，孔指以示兒曰，此是君家果。兒答曰，未聞孔雀是孔子家禽。

這位姓孔的客人想用楊梅向姓楊的孩子開玩笑，不料反被孩子用孔雀向他的姓氏幽默了一下，可謂非常機智。不過，據說孔雀的"孔"字係作大字解，因爲牠是鳥雀之中最巨型者，所以稱爲孔雀。那麼，即使眞是孔氏家禽，不僅不辱沒孔子，也不致辱沒孔雀。倒是近來香港植物公園裏所養的一隻孔雀，光秃秃的一根尾巴毛也沒有，在沙地上走來走去，眞有點辱沒了這個美麗的名字。

孔雀的美麗在牠的尾巴，開起屏來金翠照眼，尤其富麗堂皇。女人很喜歡孔雀向她們開屏，引爲榮事，說是同她們比美。其實這舉動若據靄理斯的性心理研究立場看起來：實在是很不敬的。因爲只有雄孔雀才有美麗的長尾巴，而牠之所謂開屏，實際上只是衝動而已。

法國詩人阿坡尼奈爾的動物詩抄，其中有一首詠孔雀的，寫得非常妙，我記得魯迅先生曾譯過刊在"譯文"上。大意是說孔雀開屏的樣子很美麗莊嚴，自以爲很了不起，可是牠忘了這樣做的時候，後面的屁眼已經露在外邊給人看見了。

這首詩雖然寫得很刻毒，但是却無情的嘲笑了許多僞善者的裝模作樣。我覺得實在是一首很好的詠物詩。

其實，孔雀身上金翠燦爛的羽毛，在我們人類看來固然覺得美麗；而在孔雀自身，則除了吸引異性之外，還有更重要的作用，那就是牠的保護色。據說，這種情形只有在南方熱帶的

林中見過孔雀的人才可以領悟。因爲在那些稠密高大的熱帶樹林中，蔚藍的天色，燦爛的陽光，有時太陽光從樹頂的隙縫漏下來，射在地上或樹葉上，幻成一個一個卵形的金圈。孔雀棲在這種樹林裏的大樹頂上，牠的全身羽毛的色彩完全同環境調和，尾羽上的那一隻隻的金眼完全與樹隙漏下來的太陽光混在一起，使人很難分辨。甚至頭上那一塊藍色和白色的羽毛，看來也像是樹梢露出來的藍天和白雲。所以孔雀離開了牠棲息的地方以後，使人覺得牠的羽毛美麗，但在原來的生活環境裏，其實是具有很重要的保護作用的。

海鏡，明瓦

在香港邊界的東北角，沙頭角的對面，那一帶的海面西名爲"噪林鳥小港"。這個古怪的名稱，據說是紀念在鴉片戰爭未發生以前，有一艘曾在這裏停泊過的英國軍艦，因爲這艘軍艦就名爲"噪林鳥號"。這地方的中國土名是沙頭角海，它乃是馬士灣的一個內港。

這一帶的海面，出產一種全身扁平的貝類，它們的殼幾乎隨時可以在沙灘上見得到，有時成堆在一處。這種貝殼因爲太薄，不能製鈕扣，但是另有一個用途，它們可以嵌在窗上替代玻璃，這就是中國向來所稱的"明瓦"。

這種貝類名爲海月，又稱海鏡。因爲它們的殼具有可以嵌窗的特殊功用，外人向來就稱它們爲"窗門貝"。香港雖然四面環海，但是僅有沙頭角這一帶出產這種貝類。

我不曾在新界鄉下見過用這種貝殼嵌製的窗戶，但在廣東鄉下以及江浙一帶沿海的小城市，至今仍有許多人家的窗門是嵌有明瓦的。記得有一次我在陳村碧江旅行，見到小巷人家的臨街窗戶，都嵌着這種明瓦，甚至有些短牆也是利用一種螺殼砌成的。

好的明瓦，薄而微帶珠光，若是磨成二寸見方的小塊，嵌在木格窗上（有些鄉下人則是用竹片作格，夾住一排一排的明瓦），微矇透明，但是並不能透物，減低了强烈光線的刺激，其作用等於毛玻璃，對於恬靜的鄉村生活環境非常適宜。我從前在浙江乍浦鄉下作客的時候，就曾對着這樣微矇的明瓦窗，在一張舊方桌上讀書寫文章，消磨了一年多的青年時代生活。

往來江浙各鎮市的小河裏的烏篷船，小小的船艙裏的唯一透明工具，也總是這種明瓦，它們不僅比玻璃價廉，而且也不會打破。有些鄉下人家堂前的落地排窗，全部都是用明瓦嵌的。

菲律濱、馬來亞，以及南洋的若干葡屬殖民地，當地土人都學會了用明瓦嵌窗門的方法。據說這乃是葡萄牙人從中國學去，西班牙人又從葡萄牙人那裏學得了再傳到菲律濱和南洋的。現在澳門還有窗上嵌着明瓦的古老房屋。馬尼拉有一家小工廠，能用明瓦替代雲母玻璃製成西班牙式的鐵框小燈籠，式樣非常古雅可愛。

可以製作明瓦的這種扁圓形的貝類，小的直徑有三寸多，大的可以闊五寸。因爲形圓而扁，所以舊稱海月海鏡。新安縣志說：“海鏡一名蠔菜，殼兩片合以成形。其肉名蠣黃，可以爲醬，其殼圓如鏡，可作明瓦。”

香港的老虎

冬天，正是老虎在香港出現的季節。香港本地並不出產老虎，凡是在香港出現的老虎必是來自外地的。牠們多數來自江西和福建，因爲這兩處正是中國出產老虎最多的地方。牠們攀山越嶺而來，目的乃是冬季旅行，因此在香港不會停留很久，大都在新界的粉嶺上水以至沙田之間停留三五日，然後又飄然遠引了。到香港新界來作冬季旅行的老虎，多數是單身的，只有雌老虎有時帶着一兩隻乳虎同來。老虎會游水，因此不僅冬天在新界會有老虎，就是在大嶼山以及香港島上，過去也曾屢次發生過出現虎蹤的事，這顯然是從新界大陸作渡海泳而來的。香港島上最近一次千眞萬確出現老虎的新聞，是一九四二年淪陷期間的事，地點是赤柱警署附近，後來給一個印度差人用槍打死了。當時香港的一位著名自然科學家香樂思教授正囚在赤柱集中營裏，老虎也曾在夜間闖入集中營的菜園，香樂思曾親眼見過那脚印。這隻老虎據說很瘦（在那黑暗的日子裏，每個人都餓瘦了，老虎自然也不能例外），因此有人認爲是從豢養的獸籠中逃出來的，因爲戰爭爆發時正有一個馬戲班來到島上。

大嶼山的面積比香港大得多，可是人口少，山林又密茂，因此在過去曾屢次發現虎蹤。鬧得最厲害的是一九一一年，差不多先後咬死了六十至七十頭豬。有一時期，大嶼山的鄉民將所養的豬搬到附近的小島上去養，老虎竟追蹤而去，兩夜之間咬死了十六頭豬。等到鄉人組織了狩獵隊去集圍打虎時，這只老

虎忽然又失踪了，顯然是又游水回到新界去了。

粉嶺沙田發現老虎的記載更多，本港的報紙上差不多每年冬天總有這樣的新聞。有時是誇張其辭或者虛報的，但有時也確有其事。一九一五年三月間，有一隻老虎在粉嶺咬死了一名歐籍幫辦和一名印度差人。後來這隻老虎給警察圍剿打死了，量起來身長八尺六寸，重達二百八十九磅。在博物院未曾拆卸時，這隻虎頭曾經陳列在那裏。

關於新界老虎最有趣的記載，是在一九三四年年底，荃灣一帶屢傳發現虎踪，有一天有一個客家婦人砍柴回來，在荃灣的路上果然遇見一隻老虎，這畜生圍了她打圈子，婦人嚇得沒有辦法，便將手中的鐮刀和挑柴的竹桿一陣亂舞，居然將老虎嚇跑了。後來這婦人在警署被問話時，還嚇得驚魂不定。可見不僅紙老虎不足怕，就是眞老虎有時也怕人的。

墨魚，烏賊

這幾天正是墨魚上市的時候。街市魚檔上的墨魚很多，乳白色的身體，小的一斤一串，大的一隻重十餘斤，而且價錢也便宜，一元上下就可以買到一斤。新鮮墨魚的滋味非常好，無論炒或紅炆都極可口。當然，更好的吃法是滷墨魚。浙江寧波人稱墨魚爲烏賊魚，春天上市的時候，他們以去皮五花猪肉，加南乳與墨魚一同紅燒，稱爲"烏賊剝皮大烤"，上海弄堂飯店的寧波小飯館多以這一樣菜來號召顧客。

墨魚被稱爲烏賊的原因，是由許多有趣的民間傳說構成的。

中國從前的格物專家，最相信化生之說，認爲許多生物都可以在某一季節從甲物變成乙物，如月令所說的"雀入大水爲蛤"之類。墨魚也不例外，他們認爲乃是海濱一種水鳥名烏鵜者入水所變。可是牠變成墨魚以後，却又以烏鳥爲食，所以稱爲烏賊。本草綱目說：

"其性嗜烏，每自浮水上，飛烏見之以爲死而啄之，乃卷取入水而食之，因名烏賊，言爲烏之賊害也。"

墨魚別名烏賊的另一原因，則因它能吐墨汁。其說頗久，唐宋時代就已經有這別名了。"癸辛雜識"載："世號墨魚爲烏賊。何爲獨得賊名，蓋其腹中之墨，可寫僞契卷，宛然如新，過半年則淡然無字，故狡者專以此爲騙詐之謀，故謚曰賊云。"唐段成式的"酉陽雜俎"也說："烏賊遇大魚輒放墨，方數尺，以混其身。江東人或取墨書契以脫人財物，書跡如淡墨，逾年字消唯空紙耳。"

墨魚還有一個更古的別名："算袋"。據說秦始皇出巡，過東海，棄所用算袋於海，化爲此魚，故形如算袋。

這許多關於墨魚的古怪傳說，雖然很有趣，可惜都是架空的想像，尤其是詐死浮在水面騙水鴉這一點。墨魚在海裏謀生的方法和機會都很多，大約不致於餓得以飛鳥爲對象的。至於肚裏的墨汁，倒是非常有趣的東西，我小的時候就曾經每逢家裏買墨魚時，一再到廚房裏偸取那墨汁來寫字畫花，可是從不曾想到僞造契約去騙人。

我們平時慣稱四五斤乃至十餘斤重一隻的墨魚爲大墨魚，其實海裏眞有一種大墨魚，大得驚人，它們像鯨魚一樣成爲海

中最可怕的生物之一。最大的墨魚竟敢於同鯨魚作鬥。法國戰艦阿列克頓號的艦長，曾在海中遇見過一隻大墨魚，身長五十英尺，頭上的觸鬚還未計算在內，腰圍二丈，估計那重量至少在兩噸以上。

可怕的白蟻

香港的報紙上時常有專滅白蟻的廣告，可見這小東西平時雖不大被人見到，然而却在暗中擁有很大的破壞潛力，否則牠們的破壞成績決不能在香港養活兩家專滅白蟻的公司的。

白蟻被稱爲白蟻，實在不很恰當。第一，牠們並不是白色的；第二，牠們根本不是蟻類。在解剖和滋生的過程上，牠們倒近於我們日常慣見的蟑螂，因此許多昆蟲學家認爲牠們彼此在多年之前可能是同宗。白蟻的生活狀態至今仍很原始，可是牠們的組織分工生活的週到和嚴密却使人驚異，這一點頗近於螞蟻，我想這大約就是牠們的名字上有一個蟻字的原因。白蟻在地球上存在的年代久過我們人類不知多少倍。昆蟲學家愛默遜氏藏有一塊琥珀，被斷定至少是三千八百萬年以前的遺物，其中有兩隻白蟻被凝結在裏面，頭翅完整，栩栩如生，牠們的形狀和我們今日所見到的白蟻差不多，好像昨天才被封閉在裏面的一般。

白蟻裏面的蟻后、工蟻和兵蟻都生活在不見天日的蟻巢內。這種蟻巢多半在樹幹內，地底下，以及建築物的木材裏，若是家裏的衣箱木器書籍等多年不清理移動，可能也會給白蟻做巢。

這三種白蟻都是沒有翅的，從不出外活動，因此除了蟻巢被發現以外，我們從不會有機會見到牠們。但是白蟻裏面的雌蟻和雄蟻，牠們有翅膀會飛，每逢初夏雨季開始之時，牠們整千整萬的從巢裏飛出來，飛得滿天滿屋都是。我們在夏夜常見的那種油黃色飛螞蟻，翅膀很薄脆一碰就落下來的東西，就是這種白蟻。我們不必為牠們落掉的翅膀擔心，因為牠們一旦從巢裏飛出來以後，這雙翅膀的任務已經完畢，不碰也會自然落掉的。牠們從巢裏飛到外邊以後，立刻雌雄交配，然後覓地另建立新的"殖民地"。我們時常見到落掉了翅膀的這種油黃色的"白蟻"，兩隻一前一後的追逐着尾隨不捨，牠們就是在開始"拍拖"。所幸者，一萬對白蟻之中不會有一對能有機會建立殖民地，否則人類早已在地球上沒有立足地了。

建立成殖民地的雌蟻，不久就逐漸長大，開始產卵，成為蟻后。一隻蟻后可以長大至二寸以至四寸，牠成為一具使人難以相信的生產機器。據說一隻蟻后可以有三十年的生命，牠能夠每秒鐘產一隻卵，一天可以產三萬隻卵，並且能三十年不斷的產着。香港有一家專滅白蟻的公司據說就藏有一隻三四寸長的蟻后標本。

白蟻最大的剿滅者，不是一般的白蟻公司，而是穿山甲和燕子之類的飛鳥。穿山甲專門舐食蟻巢裏的幼蛹，燕子則專門在空中捕食飛出來的白蟻，夏天正是白蟻飛離巢穴另建新殖民地的時節，但是也是燕子孵卵哺雛覓食最辛勤的時節，牠們一個夏天要捕食無數的白蟻。這實在是自然界最巧妙的安排。

「家婆打我！」

在封建社會的家庭裏，婆婆同媳婦的關係始終搞不好。由於吃人的舊禮敎的迴護，吃虧的總是可憐的小媳婦，結果只好上吊、跳井、投河、服毒，用死來表示自己的抗議。這種千百年來集結着可憐的被壓迫女性的寃氣，唯一可以發洩的出路，就是民歌和民間傳說。不說別的，僅就我國民間關於野鳥的傳說來講，有許多就是同婆婆磨折苦媳婦有關的。如著名的姑惡鳥，傳說就是一個不爲家姑所諒的媳婦的化身，因此寃魂化爲孤鳥以後，就“姑惡姑惡”的叫着。這傳說已經够凄惻了，可是維護舊禮敎的舊時文人，寫起“禽言”來，仍說她化爲鳥以後還要說“姑惡”，實在有乖婦道，說什麽“姑言婦惡定有之，婦言姑惡未可知”，至死仍要派定她是個不孝婦，有時讀起來眞令人生氣。

廣東民間也有一個媳婦被家婆磨折尋死後化爲野鳥的傳說，牠的叫聲就是“家婆打我！”

據說，從前有一媳婦，丈夫出外謀生去了，按時寄一點錢和食物回家來，這種食物是家婆所愛吃的，她時常說媳婦偸吃，不時將媳婦毒打。媳婦因爲丈夫不在家，無處可以訴寃，只好半夜偸偸的哭着：“家婆打我！家婆打我！”後來一再捱打，實在受不了，只好私自離家逃到山裏。她臨走時，從家裏拿了一個包袱，不料慌忙間拿錯了，裏面全是孩子的衣服。她想回來換一個，因此就給家婆捉住。不用說，這一次當然打得更厲害，

她只好自嘆命苦。哭着千不該萬不該"攬錯包袱"。後來她死了，化爲一隻野鳥，便這麽終日凄凉的叫着:

"家婆打我!""攬錯包袱!"

這隻喊着"家婆打我"的野鳥，其實就是布穀郭公的一類，有時又稱花喀咕，我國古名鳲鳩。牠們是南方的鳥，夏天從南邊以至長江一帶都很多，直到秋天才飛向更南的地方去避寒。牠們來香港的時間約在每年的四月下旬，五六月裏叫得最起勁，一到十月便離開此地遷到南洋和印度南部去過冬了。

關於這種野鳥的傳說，各地不同。牠的鳴聲是 Kwi-Kwi-Kwi-Kwa，廣東人說牠叫的是"家婆打我！攬錯包袱！"北方人則擬爲"光棍好過"，說是天氣暖了，不必再愁冬天的衣着，因此"光棍好過"。江浙鄉下人因爲牠們叫的時候正是農忙時期，因此從牠的聲音裏聽出的是:"快快割禾"!"割麥割禾"。後一說由來頗久，至少宋朝人已經說牠們是這樣叫了，因爲"東坡志林"裏曾說

"江湖間有鳥鳴於四五月，其聲若云：麥熟卽快活！今年二麥如雲，此鳥不妄語也。"

鬼鳥，蚊母鳥

從名字上已經可以看出，鬼鳥是一種很古怪的鳥，牠是介於燕子與鷹隼之間的小鳥，但是古怪的個性又有點似貓頭鷹，因爲牠喜歡白天睡覺，夜晚才出來活動。

鬼鳥的學名是Caprimulgus indicus jotaka，歐洲人通稱

牠們爲"夜的噪雜者"（Nightjar）。牠們是候鳥，冬天從中國北方飛向南方，春末又從馬來和新畿內亞一帶飛回北方，在四月中旬路過香港，往往要停下來休息幾天，所以這幾天正是最容易見到這種怪鳥的季節。牠們之中有些到了香港就住下來不走，在這裏產卵孵雛，要到十月中旬才南下去避寒。

鬼鳥全身灰黑色，背上有不整齊的黃黑色斑紋，看來像是樹皮。牠的嘴小而鈎，像是鷹嘴，但是張開來却極大，頷下生着一叢像張飛鬍鬚一樣的硬毛，翅膀很長，飛起來迅速無聲，能在飛行中捕食小昆虫。所以既像燕子，又像貓頭鷹。

這種鳥被稱爲鬼鳥，不僅因爲牠們白晝不出來，一到黃昏入夜才出來活動，更因爲牠們的脚短而退化，幾乎不會走路，只會跳躍。一般的鳥類總是用雙脚抓住樹枝橫站着。鬼鳥却像啄木鳥那樣，只懂得直棲在樹枝上，並且一定要揀較粗的斜度很小的樹枝，以便將整個身體貼在樹枝上去伏着。牠們歇在地上也是如此，動不動就像本地人所說的"踎低"了。

鬼鳥的叫聲很單調，只會"軋軋"的叫，一連要叫幾十聲不停，這就是"夜的噪雜者"這一名稱的由來。

鬼鳥結巢不在樹上而在地下，牠們最喜歡在小松樹林內的草地上做窠，因此在青山和大埔道夜間行車，時常有機會可以見到牠們。因爲這兩條公路的兩旁很多松林，是牠們最喜歡出沒的地方。鬼鳥有一個壞習慣，黑夜踎在路中心，看見車輛來了並不立刻飛走，往往給汽車的車頭燈眩得眼花，來不及起飛，就這樣給汽車輾死了。在大批鬼鳥過境北上的初夏，這種情形更容易發生。牠們的眼睛很大，映着燈光像貓眼一樣的閃出黃

綠的亮光，這也是使牠們獲得這個怪名稱的原因之一。

北方人稱鬼鳥爲貼樹皮，就因爲牠們喜歡全身伏在樹枝上的那個特性。古人則稱牠們爲蚊母鳥或吐蚊鳥，說牠們出現的地方往往多蚊蟲，有些書上甚至說牠能吐蚊（爾雅：鷏，一名蚊母，相傳此鳥能吐蚊，其聲如人嘔吐，每吐輒出蚊一二升。又見“唐史補”及“齊東野語”）。其實那情形恰恰相反，鬼鳥在夏夜專向池沼草莽多蚊地方飛翔，正因爲那裏的蚊蟲多，牠可以吃一個飽。

古怪的海星

海星一名海盤車，是我們在海濱最容易見到的一種古怪小生物。牠們喜歡吸在岩石上，潮水退了也不走，灰黑色或是青褐色的棘皮，看來完全像是中國藥材店裏所賣的陳皮。牠們多數有五角，所以稱爲海星。灣仔那家怪魚酒家門前的養魚櫃裏，時常會有活的海星養着，牠們伸開“五肢”平貼的吸在玻璃上，那樣子完全像一隻五角星。

海星的種類很多，大小不一，據說共有一千多種。普通常見的是五角，但也有六角，八角，十二角，甚至有二十五角的。多數海星的全身好像都很僵硬，但有一種五角海星的觸手像鱆魚一樣，長而柔軟，被稱爲蛇海星。香港海邊常見的海星，多是五角的。一種角較鈍，另一種較尖長。前者的直徑約四寸，後者較小，約兩寸半。

海星看來像是一塊蠢然無知的東西，但牠們最喜歡吃蠔，是

蠔的最大敵人。海邊的蠔田最怕有海星，一有牠們闖入了，蠔的收成便要大打折扣。

海星吃蠔蜆一類的介類方法，非常高妙而有趣。一隻有殼的活蠔，當牠雙殼緊閉以後，普通人想要徒手將牠扳開來，也實在不容易。但是海星能够懂得用牠的肢體緊貼蠔殼，將牠平日藏隱看不見的無數吸脚伸出來，用力的向左右去拉。這是一幕體力的持久賽。蠔殼閉得愈緊，海星拉得也愈力，直到蠔精疲力盡了，雙殼微微的鬆開，這時海星便將牠的胃從嘴裏吐出來，將蠔的輭體加以纏捲，慢慢加以消化。然後才緩緩爬開，再去找第二隻蠔。

海星的消化能力很强，牠能將自己的胃從口裏吐出來，直接去選擇自己的食物，不能消化的根本不要，然後將自己要的部份捲住，縮進肚裏。所以海星的排洩機構很退化，因爲牠根本沒有什麼廢物要排洩，牠雖然有一個肛門在背上，可是備而不用。

海星還有補充自己肢體的能力，你若切去牠的一角或兩角，牠毫不在乎，不久就可以又生出來。從前法國海濱養蠔的漁夫，他們用網撈起海星以後，將牠們斬碎拋入海中，以爲可以不再爲害，那知這樣反而使一隻海星變成了三四隻，使牠們繁殖愈多，爲害更烈。

普通人又叫海星爲星魚。但牠實在不是魚，牠同海參海膽一樣，同是棘皮科動物。

沙 追

沙錐，也可寫作沙追，中國古名鷸，也就是古寓言“鷸蚌相爭”的對手之一。這是香港著名的獵禽，今日我們在餐館菜牌上所常見到的“燒肥沙追”，就是這東西。

本地所出產的沙錐共有四種，最常見的是普通叫作金錢錐的一種。牠本是候鳥，從八月下半月開始，直到十二月初，牠們開始在新界一帶出現，聚集的地點是水田和海邊的沙田。從八月到九月間，粉嶺和上水一帶最多，從十月到十二月的下半季，牠們則喜歡聚到屏山、錦田一帶。

春天偶然也見到沙錐，那是牠們從南方飛回北方路過此地的，不過爲數很少，不似秋季冬季那樣多。

沙錐雖是候鳥，但是已經有可靠的資料證實，牠們也有在香港營巢孵卵的。

另有一種沙錐，只是在春三四月之交出現的，牠們不喜歡稻田，而喜歡在濕地或小河邊徘徊，若是雨天，牠們又喜歡出沒在番薯田中，到了春天，你在元朗、錦田、梅窩一帶，可以大批的見到牠們。

到新界一帶去打獵，最容易打得的鳥類便是沙錐，尤其在秋冬時候。據說最理想的行獵地是沿深圳河口一帶。有一個獵取沙錐的最高紀錄，這是發表在“香港自然學家”第六卷第三號上的。有人於一九三五年的八月二十一日至九月十五日之間，一個人竟獵得了一百二十八隻沙錐。

沙錐的肉很肥美，這是牠在香港所以成爲著名的獵禽的原因。另有一種羽毛十分美麗的沙錐，也在深秋出現，不過十分少，牠們是以小魚和軟體動物爲食料，所以不及其他的沙錐鮮美。牠們被人獵取，祇是供玩賞而已。

果子狸及其他

果子狸是像狸花貓一樣的小動物，是廣東人冬季席上珍品之一。一到秋季，你就可以在本港大酒家的廣告上見到生宰果子狸或會果子狸的名目，他們有時還用鐵絲籠盛着活的果子狸放在門口做招牌。這種果子狸大都是從廣東內地運來的，不過本港也有果子狸出產，有時新界鄉下人也會捉到一隻拿到市墟上來出售。

眞正的果子狸是很小的，牠是貍屬，面部正中有一條闊的白紋，前脚的脚爪特別長，這是牠的特徵。牠善於掘地和爬樹，喜歡吃果實，尤其是木瓜，這正是牠所以被稱爲果子狸的原因。

本港另有幾種野貓科的小動物，花紋和毛色都與果子狸彷彿，祇是形體較大，時常被人誤認爲果子狸，其實牠們全然是另一種動物。其中有一種俗稱呼七間狸的，模樣頗與果子狸相似，祇是嘴巴尖長，全身灰白色，背上另有幾道黑色的條紋，尾上也有一道一道的黑圈，背上的黑紋有時五條，有時八條，但最常見的是七條，所以呼爲七間狸。牠與果子狸最不同的地方，是前脚爪和後脚一樣，並不像果子狸那樣特別長。

七間狸在新界大陸和本港島上都可以見得到。祇是牠們都

是晝伏夜出的，所以白天不大有機會能見到。牠們以小鳥蛙鼠爲主要食料，也吃果子和樹根。牠的身上有香腺，像麝鹿一樣的能放射一種香氣。

大的七間狸體長二尺，連尾可以長至三尺。牠的價格雖次於菓子狸，但也是席上珍品之一。

本港還出產另一種與菓子狸相似的動物，俗名五間狸。牠比菓子狸略大，全身灰黃色，背上和尾上都沒有條紋或黑圈，這是牠與七間狸不同的地方。牠的特點在頭部。頭上直至頸項都是黑色的，額上有一條白紋直伸至頸後，眼圈上下四週都有白斑，因此面部頗似菓子狸，祇是前脚沒有長爪，這是牠和七間狸一樣，與菓子狸區別的地方。

五間狸在香港島上也有，牠是晝伏夜出的，也喜歡爬樹吃果實，特別是木瓜和香蕉。五間狸的毛色很美麗，如果從小捉回來養大，可以養馴，成爲一種很好的玩物。

七間狸五間狸之外，本港還出產一種狸，俗呼三間狸，又稱大元帥，這是本港除菓子狸之外三種野狸之中最大的一種。一隻普通的三間狸，大概身長二尺，尾一尺半，重十餘磅。最大的可以重至五十磅。

三間裏的毛色黑白相混，尾巴則黑白相間，一節黑一節白，成爲闊闊的六七道圈子，背上有一條黑紋，從頸項一直通至尾端。牠的項下也共幾道很闊的黑白相間的花紋。牠之所以名爲三間裏和大元帥，就因爲項下這幾條看來很威武的花紋。

三間狸在本港島上不常見到。牠也是晝伏夜出的，喜歡吃木瓜。在新界也時常可以見到，尤其在城門水塘一帶。據史温

荷氏說，三間狸在馬來亞很多，在中國的分佈區域也很廣，從上海，舟山羣島，廣東，以至海南島，都有牠的蹤跡。牠特別喜歡生活在密佈竹林的山中。

菓子狸和七間狸等，牠們的模樣，與其說是像狐狸，不如說是像野貓。但牠們事實上並不是貓的本家。眞正的貓的本家，在本港另有一種代表物，俗呼豹狸，牠與老虎和金錢豹都是同宗，在家譜上都是屬於貓的系統的。這種野貓，是印度種，一眼看來幾乎全然像一隻家貓，區別的特徵在耳朵背後有兩塊白斑。牠的全身灰黃色，背上有幾條黑紋，從頭頂一直連至尾部，腹部兩旁和四肢都是整齊的黑斑，尾上也有黑圈。牠之所以名爲“豹狸”，大約就因爲這些黑斑的原故。外國人稱牠爲“中國印度種的小花斑虎貓”。

豹狸在本港島上很少見，但在新界大陸則常見，過去在西貢大埔元朗都發現過。有時有活捉的陳列在市墟上，有時也有剝下的皮張出售。

豹狸比家貓略大，身長約二尺，性格極野，不易馴養。牠善爬樹，平時多以小鳥爲主要食料。

香港的鳳尾草和青苔

香港出產的鳳尾草和蘭科植物種類之多，乃是一件很值得注意的偏重現象。根據鄧恩與丢訖爾二人合編的目錄：“廣東與香港的植物”一書（出版於一九一二年。兩人曾在一九〇三年至一九二〇年之間，先後任職本港園林監督署，對於本港植物分

類，造林，充實植物公園的花木標本等工作，甚有貢獻。本港有數種新著錄的花木，曾用他們的名字來命名以作紀念），本港出產的鳳尾草被著錄者有一百二十四種，蘭科植物有六十三種。如果我們將這兩類植物與英國所出產的數量加以比較，則英國僅有三十七種鳳尾草，三十五種蘭花。這麼一比較，我們就不難看出香港植物的豐富。

"沒有一點任何種類的青苔"這句話，顯示早期植物學者對於香港植物知識的一個漏洞。當然，香港本有相當種類的青苔，但是同鳳尾草比較起來就顯得稀少，並且在這方面亟需仔細研究工作。鄧恩與丟訖爾兩人曾說起編撰一部"有關本港青苔，藻，菌等類的植物志"，作爲推進本港植物知識的一件緊要工作。

關於這件緊要的亟需工作，後來已經有了一個好的開始。狄克遜氏在"香港自然學家季刊"的附錄第二號上。（一九三三年三月出版）發表了一篇和"香港青苔及中國的其他青苔"，舉列了在香港和新界所發現的五十六種青苔的名目。

香港的核疫和鼠患

老鼠在香港所闖下的一次大亂子，就是所謂"核疫"。鬧得最厲害的是一八九四年，香港人至今提起來猶"談虎色變"。在這年春末，香港居民之中忽然發生一種疫症，患者身上有一塊肉核，故名核疫。往往第一天得病，第二天已經不治而死，而且蔓延極爲迅速，醫生知道這是"疫症"，但根本不知道是什麼疫症，所以束手無策，於是死亡率極高，差不多達到了百分之

百。據說六月七日那天，一天在同一區域就死了一百零七人，都是同一病症，並且還有六十多人又新染上了。

這一來，當然使得居民起了極大的騷動，又因了當時中外醫藥衛生習慣和喪葬風俗截然不同，香港政府的防疫方法和處置疫病死者屍體的方法，完全與香港居民平時的風俗習慣相反，遂完全爲他們所不能接受，於是將情形弄得更糟。港府一聽到某間中國居民發生疫症或有人因疫症死了，卽派英軍封鎖門口，禁止出入，同時更進入屋內將全間樓宇的傢俱衣物搬去消毒，甚或焚燬，同時對於這間樓宇也用硫磺薰焗，噴射臭水，並禁止繼續居住，至於死者屍體則運往指定的地點，用特殊方法埋葬，一定要埋至地下若干尺深。有時還要將屍體加以剖驗。

這一切處置，都是當時的香港中國居民在生活風俗習慣上所無法接受的。因爲家中或屋內一有人染疫，便要弄得全家衣物蕩然，並且連住的地方也沒有。因此他們有人患疫，總是竭力隱匿不報。若是不幸有人死了，則寧可拋下死者，舉家漏夜遷移，也不肯接受消毒薰屋的處置。這樣，由於雙方隔膜不肯合作，疫勢更無法撲滅，許多人都紛紛離港還鄉，香港的人口一時減少了八萬（當時全港中外人口共約二十三萬）。據後來的報紙記載："那平日最繁盛之皇后大道，亦行人寥寥，舉目荒凉，得未曾有。"

一八九四年的核疫，據官方發表的數字，共死了二千五百五十二人，而實際上遠超過此數，因爲有許多人私自埋葬，隱匿不報，或者帶病離港後死在家鄉（當時香港爲了防止疫勢蔓延，更禁止患疫者離港，許多人都舉家私自出境）。一八九五

年疫勢稍減，但一八九六年又突發，接着一連許多年都繼續猖獗，直到一九〇四年才稍好。

發生核疫最盛的地方是中環太平山一帶。這裏房屋湫隘，人口也最密。後來港府下令將九如坊，美輪里，芽菜巷，善慶里等處的房屋備價收買，一律拆為平地，多年不許建屋，這才稍為遏止了核疫。

核疫發生後，港府始終查不出病源所在，後來由一位日本醫生來港協同研究，從死鼠身上發現病菌，這才知道這災禍竟是由老鼠釀成的。

自從發現老鼠是"核疫"病菌的傳播者之後，香港政府便獎勵居民蓄貓捕鼠，同時對於處置死鼠的方法也非常重視，因為據當時檢查發生核疫的樓宇，一定會發現死鼠，證實不僅病原來自老鼠，而且老鼠本身也首蒙其害，所以認為死鼠比活鼠更可怕。

於是路邊電燈桿上的老鼠箱便應運而生（其實不一定掛在電燈桿上。牆角，樹身，以及騎樓下的柱子，也往往可以發現掛着這東西）。除此之外，香港政府對於管理中國舊式樓宇的衞生清潔問題也訂立了許多新條例，如洗太平地，掃灰水，天花板的建築方式，以及板房的間隔高低尺寸，都有嚴格規定，這在當時是認為苛刻繁煩不堪的，因此曾由當時的華人大狀師何啓代表居民與政府交涉了多次。

這種曾在香港鬧過一次大亂子的老鼠，由於牠自身也受病菌的侵襲，漸漸的減少而至絕跡了。目前香港的老鼠雖然依舊不少，而且很大，但這已經是另一種老鼠，不是家鼠而是地鼠，

牠們與外江人在家鄉見慣的那些老鼠不同。這是一種南方種的地鼠，從華南以至印度都有。牠們生活在野外，但也喜歡進到人家裏來。

我們在香港街上以及家裏所見到的老鼠，多數就是牠們，這種老鼠嘴尖長，牙齒非常鋒利，尾巴粗而長，僅有尾尖上有幾根稀疏的長毛。尾長四寸，身體可以長至六寸，所以看起來是很大的。

老鼠最大的敵人不是貓而是蛇。香港地鼠多，因爲牠們身上有一種難聞的臭味，香港的貓也不喜歡捉這種地鼠，這就是牠們能在本地繁殖的原因。

眞正的中國種家鼠，在香港不常見。除了上述的地鼠之外，在人家屋內做巢的另有一種大老鼠。牠們身體肥大，可是尾巴粗而短。身上是那種常見的灰黑老鼠色，但是腹下却是灰白色的，尾巴底下也是灰白色，這是牠們與地鼠最大區別。這種老鼠因爲身體肥大，"跳梁"爬柱的本領不大高明。

香港素來以世界大商港之一自負，輪船往來的很多。因此有許多"外國老鼠"被輪船從世界各地帶到香港來。大家若是有暇，夜間站在九龍倉的碼頭邊上，欣賞一下老鼠爬鐵索的情形可眞有趣。牠們有的是從船上登岸的，也有是從岸上泅水上船的。那情形眞彷彿伊索寓言所說的城裏老鼠請鄉下老鼠一般。這種飄洋過海的老鼠是黑色的，尾巴細而長被稱爲船鼠。牠們的攀緣功夫非常高明。

香港另有一種被稱爲 Bandicoot 的大老鼠，是在一九四六年才首次被人發現的。目前以新界元朗最多，牠們能掘洞生活

在地底下。據說是從雲南西南部傳入的。

充滿鹹魚味的長洲

長洲島在香港的西南角， 與香港仔遙遙相對， 中間隔了一座因發現石器古物而著名薄寮洲（卽南丫島）。天氣清朗的時候，站在香港仔的山上雖不易看得清長洲，可是站在長洲東灣的沙灘上，抬頭就可以望得見香港的瑪麗醫院等建築物。長洲是大澳以外的著名魚鹽之區，同時也是夏季游泳的一個好去處。每天從統一碼頭有直航的或經過坪洲和銀礦灣的小輪來往。若是有暇，約幾個朋友早上去，傍晚回來，卽使不游水，也可以在島上各處逛逛，花錢又不多，這樣作一次短短的海上旅行，對於排除心身疲勞增進工作效能，是非常有效的。

長洲的島形狹長，兩頭大，中間細，所以名爲長洲。外國人則因爲它細狹的腰部和圓圓的兩端，像一隻啞鈴，稱它爲啞鈴島。在島南稱爲南便山的山上，從前就有許多西式的小別墅，多數是敎會的建築物，後來在戰爭中被燬了，至今還不曾恢復舊觀。

長洲的市區中心就在那狹長的腰部地帶。輪渡泊岸的地點是向西的，這裏稱爲長洲灣，是漁船灣泊和商店的集中地。從輪渡碼頭上岸，穿過滿是鹹魚味的街道，一直向前走，走完了街道不遠，就到了細腰的東面，這就是可以游水的東灣。就是在這地方，你向遙遠的海上東方望過去，就可以望見閃閃有光的香港山上的房屋了。

不游水的人，除了看看街上各式各樣的鹹魚，找一個地方歇脚飲茶之外，還可以去看有名的張保仔洞和北帝廟。

說是張保仔洞，其實是同香港所有的一切有關張保仔的遺跡一樣，大都是好事家的假托，不甚可靠的。洞很狹小，要低身坐着滑進去，在裏面走一段路，從另一個出口爬出來。裏面什麼也沒有，不見傳說中的弓箭，更不要說海盜的金銀財寶了。

北帝廟在街市北端的盡頭，面向西方。這是長洲漁民認爲“威靈顯赫”的一座古廟。但近年香火也冷落得多，遠不如前了。這有什麼辦法呢。漁民自己太窮了，餓着肚子償還高利貸還來不及，對於“神”只好馬虎一點了。北帝廟裏有從前著名的“刀椅”，還有一柄從海底撈起來的古劍。

關於長洲最有名的逸聞，是在四十年前曾給海盜洗刼過一次的故事。這是一九一二年的事。當時海盜控制了孤立在小山上的警署，乘夜搜刼了一個整夜。其時長洲和香港沒有電訊和船隻連絡，所以根本不知道。直到一個漁民用小船划了一整夜划到香港來報信，香港人在第二天早上才知道這驚人的新聞。

大埔的珠池

今日新界大埔海面，從前稱爲大步海，又名媚川都，有池養珠蚌，名媚珠池，爲古時採珠名地，清嘉慶二十四年修纂的新安縣志云：

“媚川都在城南大步海，南漢時採珠於此。”

又云：

“媚珠池，舊志云在大步海，漢時採珠於此。”

本來，我國從前產珠最有名的地方是南海合浦，即今日廣州的合浦。所謂“珠還合浦”，這成語便是從前傳說合浦海中產珠蚌，如果當任的縣官貪婪，不停的奴役人民到海中去採珠，珠蚌便會遷移他處；若是縣官清廉，遷到他處海中的珠蚌又能遷回來，所以有了“合浦珠還”這成語。

新界除了大埔海以外，其他有些地方也產珠。這一帶地方在清朝屬新安縣，明以前則屬東莞，所以東莞縣志上便載着，除了大步海媚珠池產鴉贏珍珠以外，縣境內的後海龍岐青贏角荔枝莊等一十三處，也產珠蚌。

大埔採珠的歷史頗久，從唐開元直至明初都在這裏採珠進貢，爲我國合浦以外的重要產珠之一。最盛時是在五代南漢（公元九零五年至九七一年）時期，南漢王劉鋹建都廣州，在大寶六年（公元九六四年）改大步爲媚川都，從海門鎭招募能採珠的土人三千名爲兵，常川駐在這裏，終年爲他搜集珍珠。因了風浪險惡，每年溺死者甚衆，成爲當時苛政之一。

後來劉鋹爲宋太祖所滅，大埔採珠之舉就被廢棄，到了元朝又恢復。元大德三年甚至編置蜑戶七百家爲珠人，並派了三名監督官加緊監採。因爲採珠很辛苦，採不到時要受罰，蜑戶逃亡的很多，所以要加派官員監視。這樣直到明朝，洪武七年採珠五月僅得珠半斤，認爲大埔產珠已盡，遂移地合浦，不再在大埔採珠了。

今日新界大埔雖不再以產珠著名，但海中仍產蠔，海邊有養蠔的蠔田，取蠔時偶然撈起珠蚌，剖開來其中有時仍會有小

粒珍珠的。

冰與雪

上海人呼雪糕爲冰淇淋，廣東人和香港人則又稱冰塊爲雪，因此冰箱就成爲雪櫃。本來，雪是天上落下來的，冰是由水凝結成的，這兩種的分別很簡單，可是由於嶺南的冬天根本不下雪，又難得結冰，以致冰雪不分，這是很可原諒的。“廣東新語”說得好：

“粤無冰，其民罕知有南風合冰，東風解凍之說。卽或有微冰，輒以爲雪，或有微雪，又以爲冰，人至白首有冰雪不能辨者。”

被香港人稱爲雪的大冰塊，都是人造冰而非天然冰，上海人稱這爲機器冰，本地人有時又稱爲生雪。這是因爲香港冬天根本沒有冰，所有的冰都是用人工製造的，所以沒有天然與人工之分。但在上海與北方就不同。夏季所用的冰，如果是用來作普通冷藏冰物用的，多是用冬季特別貯藏起來的天然冰，若是直接供食用的，則用機器冰。上海夏天的著名“刨冰”，就是用整塊的人造冰刨下來的。可是香港人一年四季所用的“雪”，全是人工製造的。

冬天將郊外水塘和河裏結成的冰，整塊的鑿取下來，貯藏到地窖裏留待第二年夏天之用，謂之藏冰。這風俗很古，詩經上的“納於凌陰”，就是伏天藏冰入窖之意。因爲古時皇帝不僅夏天要用冰解暑，還有入夏向臣下賜冰的慣例。至今上海和北

方一帶夏天所用的天然冰，都是在隔年冬天這樣貯藏起來的。貯冰塊的地方稱爲冰廠或冰窖，搭着像廣東鄉下常見的葵棚那樣的高大蘆席棚。棚下用土堆成長方形的土阜，像是防空壕又像陶器窰，底下是深深的地窖，其中便藏着大冰塊。這種特殊的景象，我們在北京天津郊外隨處可見，不認識的人往往不知道這樣高大的蘆棚是作什麼用的。“天咫偶聞”“春明采風錄”等書，記北京舊時采冰藏冰的情形道：

“三九冰堅，各處修窖存冰，以鐵椎打冰，廣尺許，長二尺，謂之一方。都城內外，如天安門外火神廟後，德勝門外西，阜城門外北，宣武門外西，崇文門外東，朝陽門外南，皆有冰窖，以歲十二月藏冰，來歲入伏飲冰。”

說來幾乎使人不肯相信，今日香港人一年四季所用的“雪”，雖然全是用機器在香港製造的。但在早年，香港還沒有機器冰，所用的也是天然冰。因了香港根本沒有天然冰出產，這些冰塊全是從外地運來的。不過不是中國冰，也不是英國冰，而是用帆船從遼遠的美洲輸入的。今日中環的雪廠街，就是當年貯藏冰塊的地點。這個輸冰入口的組織，後來逐漸發展，就成爲今日香港著名的牛奶冰廠有限公司。所以儘管香港人稱他們出品的冰淇淋冰棒爲“大公司雪糕雪條”，但它的正式名稱上仍保持着冰廠兩字。

雪廠街這名稱，就因爲當年曾在這裏建有貯藏冰塊的雪倉，其地點約在今日雪廠街與皇后大道的轉角處，即廣大華行旁側通至聖約翰教堂的那條斜路上。當時中環尙未經過第一次塡海工程，皇后道面臨海濱，雪廠設在海濱，像普通的貨倉一樣，爲

了便利從船上卸運冰塊入倉。

這些冰塊是從遼遠的美國運來的，都是美國的大湖和河流在冬季結冰時所產生的天然冰塊，運到香港後，即塗上木鋸屑和糠皮防止溶化，貯入雪廠待用。

這家輸入冰塊的商行，稱爲“丢杜公司”。它就是今日香港人俗稱“牛奶公司”的始祖；成立於一八四五年，在當時幾乎是獨家專利事業。

這座雪廠是一座兩層的建築物，地皮是由政府免費撥給的，限期七十五年，但有一個附帶條件，即該廠應以特別廉價售賣冰塊與政府醫院。當時的冰價爲每磅五仙，每日發售兩次，一次爲上午五時至七時，一次爲下午二時至四時。據一八四七年的記載，那時香港每天消耗這樣的天然冰約七百磅。

這些天然的大冰塊，旣是不遠千里運來的，當時所用的是帆船，如果風信不順或是產量不够，香港的天然冰便時常有缺貨或中斷之虞。一八七〇年四月十七日出版的一張香港西報，其上曾報道當時美國缺貨的情形道：

“據說美國上季天然冰的收成短少，因此本港的冰荒現象勢將無可避免。供應東方各主要港口冰塊的美國公司，所獲得的現貨僅敷載兩船，因此不得不向其他方面搜求冰塊，以供應遠東顧客需要之數量。”

香港有機器冰出現，是在一八六六年左右的事。當時，由一位名叫凱爾的集資設廠製造，廠址在灣仔的春園（即今日灣仔春園街附近。當時灣仔未塡海，春園一帶面臨海濱，爲外人的住宅區）。它的出品成了許多年來獨覇香港市場的美國天然

冰的勁敵。美國天然冰售價每磅五仙，凱爾的機器冰每磅僅售四仙，因此生意鼎盛，又在銅鑼灣設立了一家分廠。這時美國天然冰貶價四仙來競爭，他們更改售每磅三仙來對付，於是美國天然冰的銷路漸狹，直到一八八零年，香港出產的機器冰已足够供應全港居民需要，美國天然冰就停止輸入。並且將雪廠街的雪廠和其他資產全部售與凱爾。

凱爾的冰廠，後來又由渣甸洋行經營。直到一九一八年始歸併入香港牛奶冰廠公司（成立於一八八六年），卽今日俗稱大公司。今日大公司在下亞厘畢道和銅鑼灣的雪房，就是香港早年輸入天然冰和後來自製機器冰的舊址。

香港唯一的一部植物誌

本書原名 FLORA HONGKONGENSIS, 著者喬治·班遜姆（GEORGE BEOTHAM），一八六一年倫敦出版，本文四八二頁，外加序目五十二頁，附地圖一幅，售價不詳。莫林都爾夫的“中國書目提要”列入第一七七一號，絕版已久，不易購得。

蘇威貝氏在『香港自然史』一文裏說："在一八六一年時，班遜姆氏就出版了他的『香港植物誌』，這直到今日還是關於這區域的主要植物學著作。"

本書共收香港所產花木名目一千零五十六種，除按照種類分別編目外，並註明發現的處所，發現者的姓名，以及與其他區域所紀錄的同類品目的比較，這不是供給一般閱覽的一本植

物誌，而且又沒有圖，因此若不是專家，看起來頗覺枯燥。

著者在卷首寫了一篇二十頁的序言，說明他的材料的來源，以及在他以前有關香港和中國的植物學方面的研究。在香港未割讓給英國以前，歐洲人所獲得的中國植物標本，大都經由澳門和廣州帶到歐洲，這都是一八四一年以前的活動，當時所採集的標本，有得自大嶼山和汲水門的，因此頗有可能其中也有香港島的出產在內。但正式在香港島採集植物則是一八四一年的事，這就是偕同那位著名的英國海軍水道測量家貝爾訖爾氏一同在香港島登陸的理查興斯氏，他本是海軍醫生，但是却對搜集植物標本有興趣，於是便成了第一個在香港島採集標本的歐洲人。他這年冬季在香港逗留了幾星期，帶回歐洲的香港植物標本共有一百四十種。

除了理查興斯以外，早年以研究香港植物著名的兩位人物，是張比安與漢斯。張比安是位軍人，他在一八四七年調到香港，先後駐紮了三年，利用餘暇在島上各處採集，一八五零年歸國時，他的行囊中竟帶有近六百種的香港植物標本。

漢斯自一八四四年以來就住在香港，他將熱心採得的標本送給當時週遊世界的一艘英國船“先驅”號上的朋友，這艘船曾經過香港，後來同行的一位植物學家便用這些資料寫了一篇“香港的植物”。

班遜姆氏說：他的這部“香港植物誌”的材料，便是根據這兩個人以及其他幾個人所搜集的資料彙合而成。

班遜姆氏將香港所產的植物與附近其他各地所產的作一比較研究，將它們按照地理分佈情形歸納爲七大類。班遜姆氏說，

香港島所處的位置，在植物種類的分佈上是中國大陸北方的終點，同時又是南方熱帶的起點，因此範圍極廣。當地所產的植物，可以北至西伯利亞西南部，南至非洲南美洲都找得到它們的同類。至於附近的印度，南洋，日本在植物上和香港關係的密切，那更不用說了。

除了班遜姆的這本"香港植物誌"之外，還有幾部關於香港花木的著作，時間都是比較近一點的，但規模都比班遜姆的小得多了。其中一本是 S. T. 鄧與 W. J. 丟訖爾二人合著的"廣東與香港的植物"，一九一二年出版，其取材大都根據香港園林署歷年所收藏採集的標本。這些標本，據一九四九年本港政府年報所發表的數字，已達四萬種之多，其中有許多都是著名植物學家如 A・亨利，E・H・威爾遜等人歷年所採集者。

此外，香樂思教授所編的"香港自然學家"季刊以及他在近年所出版的關於香港食用植物的幾種小冊子，都是對於本港植物有研究興趣的人的好參攷資料。

香港的「一歲貨聲」

清末有一位自署"閒園鞠農"的人，編過一本"一歲貨聲"，記北京一年四季街上和過門的小販各種叫賣聲。尤其對於過年過節叫賣應時食品的"吆喝聲"，收集得更完備。北京小販的叫賣聲本來是很有名的，腔調多，有時還佐以特殊的器物來配音，詞句又往往別出心裁，如過年沿街賣"春聯"的，他們叫賣的詞句是——

"街門對，壓門對，買横皮——饒福字！"

末後兩句的意思是說，買門楣上貼的如"五福臨門"之類的橫披者，另外奉送大"福"字一個。

又如買過年用的油炸食品如茶泡之類者，他們喊的是：

"吃的香，嚼的脆——茶果！"

因此"一歲貨聲"這本書讀起來非常有趣。可惜這書只有抄本流傳，沒有印行過，見過的人恐怕不多。我忽然想起這書，是因爲前些日子聽見窗外有人喊——

"打——石——磨！"

我就意味到已經要過年了。因爲香港人爲了過年，自己磨粉蒸糕，便不得不事先將常年少用的石磨拿出來整理，將用滑了的磨齒從新打鑿一下，於是"打石磨"的人就應時出現了。因此只要一聽到"打石磨"的呼聲，你就知道過年就在眼前了。這正是香港的"一歲貨聲"之一。

香港的小販雖然多，可是對於自己貨物的叫賣方法却非常忽略，叫賣的聲調和詞句也很單調。常年聽見的只是"甜橙——老樹甜橙"一類的老調，有時更莫名其妙的喊着："平咯——五個賣六個"使你猜不出從五個平賣到六個的究竟是甚麽。而這樣的喊聲，往往喊了一半忽然中斷了，你走出去看一下，原來差人來了。

就因爲這樣，香港沿街流動的小販多數是沒有牌照，偸偸摸摸做生意的；而且香港有些地方在早晚是不許小販高聲叫賣的，有些區域更根本禁止小販出聲叫賣東西。又因爲多數小販都是臨時改行的，他們栖栖皇皇，不可終日，也就難怪對於貨

物的叫賣聲沒有研究了。

關於香港小販的叫賣聲,我以爲只有兩個特點值得一提:一是香港因爲樓居的人多,小販喊叫時習慣用一雙手襯在嘴邊,仰頭向上,以便住在三樓四樓的人容易聽到。一是香港賣粉葛(即外江的山藥)的小販,喊起來一定要喊賣"實心藕",不許喊"賣——葛"。這是因"葛"字的本地音讀起來與"God"相似。"上帝"怎麼可以隨便沿街出賣?外人聽了非常不高興,因此從很久以來,就規定賣葛的只許喊"賣實心藕"了。

香港的年糕

過年所用的年糕,雖然各地方所蒸製的形色和原料各有不同,但最主要的原料必然是米粉,而且最考究的,一定要自己磨粉自己蒸製。因爲年糕並非普通的食品,它的主要用途是餽贈和敬神,同時還要從製作的成績上察觀來年的吉兆,因此舊時的家庭主婦一定要自己動手或監督僕婦蒸製,從不肯從市上購買現成的。

香港人不大喜歡糯米,因此過年所蒸的年糕,無論甜鹹,一定是以粳米粉爲主,有時攙合少許糯米粉,絕少完全用糯米粉的。蒸年糕並不用蒸籠,而是用銅製的或鉛鐵的糕盤,每一盤爲一底。原料的份量和蒸製時間的久暫,都是以一底爲標準。甜的年糕是用白砂糖或片糖調米粉蒸製的。砂糖蒸的甜年糕色白,黃糖或片糖蒸的色黃,那樣子就像平時的鬆糕。考究一點的在糕面上,還要鋪上一點紅棗蓮心之類,有的或塗一點紅顏

色就算數。

鹹年糕的成份比較複雜。最通行的是蘿蔔糕。除了以刨出來的蘿蔔絲或蘿蔔汁調合米粉之外，還要加上蝦米、臘肉、臘腸、葱、芝荽、五香粉等等。蘿蔔糕多數是在蒸熟之後再切片用油煎了來吃的。香港平時在飲茶時也可以吃到蘿蔔糕，但到了過年，蘿蔔糕却一變而爲年糕了。此外還有芋頭糕，是將芋頭切成了小塊調和米粉來蒸。甜的年糕還有馬蹄糕。但一般人家過年所蒸的年糕，大都只是以糖年糕和蘿蔔糕爲限。

五方雜處的香港，除了上述的本地人自己蒸製的年糕之外。市上店裏還有各式各樣的年糕出售。平時專售鬼刁沙爹的南洋食品餐室，這時有應時的南洋椰汁年糕以及所謂新加坡年糕出售；上海店裏有蘇式的猪油年糕，白糖桂花年糕，還有以上海丁大興水磨米粉來標榜的寧波年糕。北京館子也有以紅綠絲和蜜棗蓮心鋪面的北京年糕應市。有一家福建館子也在報上登廣告說有福建年糕出售。甚至西餅店裏也有"恭賀春禧"的西式"洋年糕"來湊熱鬧。

談到年糕，我覺得最合我的口味的是蘿蔔糕，新年到朋友家裏拜年，如果棒出煎得又香又熱的蘿蔔糕，我一定毫不客氣的放口大嚼。而且遵照本地規矩，吃得一塊也不剩。

年晚煎堆

煎堆是香港人過農曆新年必備的食品，也是送年禮不可缺的應時禮品之一。這幾天市上的糖果店和食品公司已經有煎堆

擺出來應市了，再過幾天年宵攤開市，專賣煎堆的檔口更多，益發可以看出煎堆在點綴過年氣氛中所佔的重要性。

因爲廣東向來注重過農曆新年，而過年又注重各種應時食品，因此遂有許多俗諺是與過年食品有關的，如“年晚煎堆”，“冬前臘鴨”都是。

廣東的臘味是非常有名的，但吃臘味必須要待北風天以後，才香爽可口，尤其是臘鴨，在立冬以前所醃製的，往往容易走油失味，因此臘鴨必須在立冬以後製成的才是上品，於是遂有了“冬前臘鴨”這一句俗諺。這是一句歇後語，底下還藏着一句“隻帶隻”，卽一隻好的配着一隻壞的之意。這是諷刺舊時買賣式的婚姻制度的。一個五官不正骨瘦如柴的富家子，却可以娶一個如花似玉的美麗健康少女爲妻，一個龍鍾的富翁也可以買一個蓬門碧玉爲妾，甚至一個老醜婦可以出錢入贅一個“小白臉”，這種不相稱的情形，走在街上給路人看起來，恰似臘味店裏將一隻冬前臘鴨和一隻冬後臘鴨搭在一起出售的情形一般。這就是“隻帶隻”的現象。本地人將這個“帶”字讀如“搭”字音，卽國語搭的意思。

“年晚煎堆”也是一句有關婚姻的諺語，不過不是諷刺別人，而是有一點阿 Q 式的自嘲的。煎堆爲過年必備的食品，可是貨色有好壞，價錢也有貴賤。有錢人當然揀最貴的買，沒有錢的爲了過年，不能不買，只好揀最便宜的買一點應應景，但求“人有我有”，這就是“年晚煎堆”這句俗語的由來，意思是指有些男子到了相當年齡之後，爲了料理家務或免人背後指摘“寡佬”，不得不趕緊結婚娶老婆，不暇仔細選擇對手，但求“人有

我有"，這就是"年晚煎堆"的意義。現在有時也用來作爲馬馬虎虎購置一件必需品的解嘲。

煎堆實在不很好吃。那種用油煎成的一個個大圓球，外面黏上芝蔴，裏面有的是中空的，有的是拌糖炸過的爆穀。有時僵硬了，要用釘錘打碎了來吃，實在沒有什麼特別滋味，遠不及同是過年食品的油角或是芋蝦香脆可口。煎堆以九江製的最有名，因此香港賣煎堆的多數用"九江大煎堆"來標榜。

吊鐘——香港的新年花

早幾天報上已經出現了有人潛入園林署苗圃偸斬吊鐘的新聞，這暗示農曆已經快過年了，因爲吊鐘是香港人過農曆新年必備的時花，看得比水仙更爲重要，尤其是商家，時常要花幾十元甚至百餘元買一枝吊鐘，將吊鐘開花是否繁茂看作一年生意好壞的兆頭。

爲什麼每年到了這時候就有人偸斬吊鐘呢？這因爲野生的吊鐘花在本港是受保護野生花木法令保護的。香港人過年所用的吊鐘花，全部是由花販從內地運來的，而這貨色必需要等到年宵攤上才有應市。在這以前，如有人想要吊鐘花，便只有到山上去偸斬了。

香港和新界的山上，原本有很多的吊鐘樹。據說從前新界的靑山，本港的大潭篤，赤柱，金馬倫山，都盛產吊鐘。在沒有頒佈保護野生花木法令以前，吊鐘是可以隨意採摘的。就因爲這樣，每屆農曆過年要斬伐很多的吊鐘樹，但補充種植的工

作却沒有人注意，於是香港野生的吊鐘樹就愈來愈少了。這才在一九一三年七月由英政府頒佈一種特別法令，禁止本港花販售賣吊鐘花，後來又在一九二〇年將這法令的範圍修正擴大，改爲正式保護本港野生花木法令，將吊鐘、杜鵑、以及多種野生的蘭花置於法令保護之下，禁止採摘和發售，但自己花園裏培植和從香港境外輸入的則不在禁止之列。因此今日香港人過農曆新年所用的吊鐘花，全要仰給內地的供應了。

吊鐘的開花期約在新曆的一月半至二月半，因此農曆新年正是它們的盛開時期。廣東人過年插吊鐘的風俗已經由來很久。屈大均在"廣東新語"上說：

"吊鐘花出鼎湖山。此花並木折下，能耐久，臘盡多賣於街，士人市以度歲，取其置瓶中不萎也。"

鼎湖山卽頂湖山，在肇慶。爲什麼要說吊鐘出鼎湖山呢？據"肇慶府志"載：

"吊鐘花，木本，花紅白色，形如鐘，皆下垂，無仰口者，簇生葉下。每簇九花，嶺南處處有之，惟頂湖山所產，每簇十二花。"

在新年被當作吉祥花的吊鐘，本以開花恰好合時和花朵多爲好兆的，因此一簇能有十二鐘的鼎湖吊鐘，便特別被人看重了。

在一百多年以前的吊鐘花繁盛情形，我們還可以從滿清時代出版的"新安縣志"上見得到。這書記載着說：

"吊鐘花，樹高數尺，枝屈曲偃蹇。正月初，先作花。從開葉，一枝綴數十小鐘，色晶瑩如玉，雜以紅點。邑杯渡山極

多。”

杯渡山就是青山，因此我們今日在青山還可以見到有野生的吊鐘花。

吊鐘花多數是粉紅色，僅有少數是白色的。誠如它的名稱所示，吊鐘花開起來以後，一朵一朵的恰如小鐘，每一隻僅有半英寸高，一叢一叢的吊着。

吊鐘花是先開花後生葉子的。花蕾未開時有鱗狀的厚殼包裹，花上有小莖，尖尖的蓓蕾就從鱗苞裏一叢一叢的倒垂下來。花開了以後，新葉才從枝上生出來。新生的吊鐘花葉子幾乎像花一樣的美麗，顏色從淺綠以至嫩紅都有。葉上有一層蠟光，所以看起來幾乎像是假的。吊鐘花很耐久。通常在農曆送灶以後從年宵市場上買回來，插在瓶裏，它便一批的開起花來。若是花瓶的質地好，沒有火氣，會發花，又時常給它換清水，則幾乎一直可以養到正月底，還可以從又紅又綠的嫩葉叢中欣賞着那一簇一簇吊着的粉紅色小鐘。

廣東舊時的方志上雖說吊鐘花以肇慶頂湖山出產的最有名，但那大約指野生的而言。今日香港人過年所買的吊鐘，花販們大都運自清遠等處，而且都是人工種植的。清遠的秦皇山，那一帶的鄉下便是專門種吊鐘發售的。吊鐘樹本是多年生的小灌木。鄉下人種植吊鐘時，每年在未曾有花蕾以前，事先選定凡是準備在年尾要砍下來去出售的花枝，事先施行一種“剝皮”的手續，這就是準備整枝砍下來的那枝幹的末端，將樹皮剝去一寸左右。據說這作用是防止樹葉所吸收的滋養料，不致繼續輸至樹幹和樹根。這樣，這一根枝上的花朵，在年底開花時便

會特別茂盛，因而也可以賣得好價錢。

在香港每年從農曆十二月二十四日開始的年宵市場上，吊鐘是比桃花銷路更多更吃香的時花。一紮尙未開花在外行人看來幾乎像乾柴一樣的吊鐘，花販一開口會索價五十元至七、八十元不等。但一枝模樣端正，花蕾多，沒有洒過鹽水，保證能及時開放的吊鐘，在農曆二十八、九去買，沒有三、四十元也是很難買得成的。

牡丹花在香港

牡丹是我國特產的名花。國色天香，不同凡卉，古來以洛陽產的最有名，所謂姚黃魏紫，久已艷稱。嶺南的土質和氣候不適宜於牡丹，因此廣東沒有牡丹。但是每到農曆過年的時候，廣州和香港的年宵花市，必有幾盆牡丹陳列出售，從未見過牡丹的這時都爭圍着看一看以開眼界。不用說，花販所標的價錢是驚人的。

這種應景的牡丹花，全是放在密室內用火烘逼出來的，因爲北方的牡丹其實要到春天三月才開花。從前廣州的花販爲了適應西關富戶和十八甫的大商家的過年要求，便用種種方法使得牡丹提早開花。"廣東新語"記這種牡丹在廣州種植的情形說：

"廣州牡丹，每歲河南花估持根而至，二三月大開，多粉紅，亦有重疊樓子，惟花頭頗小，花止一年，次年則不花，必以河南之土種之，乃得歲歲有花。"

每年香港年宵花市上所陳列的牡丹，就是用這方法培植，而

且多是從花地運來的。從未見過牡丹花的人見一下固然可以開開眼界，可是曾經在北方賞過牡丹的人，在香港年宵花市上看見了這種所謂"牡丹花王"，眞不免要失笑。

俗說"牡丹雖好，綠葉扶持"，這可見牡丹葉和牡丹花相得益彰的重要性，可是在香港出售的牡丹花，因爲是用火烘出來的，雖然開花，却沒有葉子。在光禿的枝幹上綴着幾朶營養不良的紙紮似的花。試想，沒有綠葉扶持的牡丹（牡丹的葉子是特別濃綠肥大可愛的，而嫩葉的鵝黃淺綠色更美麗），那模樣不僅不可愛，而且喪失了"國色天香"的尊嚴，看來簡直滑稽得令人失笑，然而香港人却伸長了頸子圍着爭看這往往標價二百大元一對的"花王牡丹"。

因了南方沒有牡丹，連這裏的畫家畫牡丹也畫不好。廣東畫家時常嘲笑北方畫家畫荔枝，愛用紫黑色，畫成了荔枝乾，我却親眼見過香港一位以"寫花"自負的"畫伯"，用西洋紅畫出來的牡丹，葉子像菊，花像丁香（即上海人所謂康乃馨），而且是草本的。

牡丹並非是不能用人工火力催開的。這本領要推北京的園藝家。北京郊外豐台的花匠，在北方那樣嚴寒的天氣下，他們在地窖裏舖上稻草，生起炭火，能及時種出肥大的嫩黃瓜（即本地靑瓜）和花紅葉綠的牡丹花來，以適應北京人過農曆年和春節的需要。

現在南北交通暢通了，在今年香港的年宵花市上，若是有人從北京直接運幾盆牡丹來陳列，那才能使從未見牡丹眞相的香港人眞正開一開眼界。

水仙花的傳奇

水仙花是香港人過農曆新年必需的點綴品。目前距農曆新年僅有一個月了，報紙上已經出現了"發售漳州水仙花頭"的小廣告。這正是合時的生意。因爲誠如這廣告所示，水仙花是我國福建漳州的特產，本港所出售的水仙花沒有一棵不是從漳州運來的。

生物長成的經過，包含許多很巧妙的安排，這是自然界的傳奇故事，有時比詩人所想象的神話還要傳奇。如有一種名叫蜉蝣的小飛蟲，形如小蜻蜓，這就是莊子所說的"蟪蛄不知春秋，蜉蝣不知朝暮"的小蟲，牠們僅有幾小時的生命，可是在蛻化成飛蟲以前，幼蛹要在水中生活三四年以上，才可以成熟蛻化，而爬出水面蛻化成飛蟲以後，大都經過三、四小時就死亡了。同時在這短促的三、四小時生命史中，牠們還要經過練習飛行，尋找配偶，交尾產卵的忙碌生活。一個幾小時的生命，却要經過三、四年的籌備工作，你說這是不是生物界的傳奇？

水仙花的生活史也是這樣。我們平時所見到的水仙花，大都是已經種在水盆裏長了長長的綠葉正開着花的，很少人見過那種像洋葱頭一樣的乾水仙花頭，而這正是水仙花從產地運到香港時的情形。並且這種乾水仙花頭，在產地要事先經過埋在地中種植若干日，掘起來風乾，然後再種下去再掘起來，要這樣經過三年之久，然後才可以運到香港來發售的。經過這樣三年培養工夫的水仙花頭，一旦放到清水裏，就可以保證恰好在

農曆新年開出花來。否則買主買了一棵水仙回去，種在水裏種了許久，到了新年開不出花來，便不免要大呼大吉利是了。

一棵水仙花頭既要經過三年的培養手續，並且又要使得它能在指定的時間內開花，這就對於土壤、陽光、水份、氣候、風向非要有豐富的經驗不可了。這就是種植水仙花成爲福建漳州人專業的原因，也正是水仙成爲漳州特產的原因。並且即使在漳州，據說也僅有某幾個鄉村善於種水仙，種植的祕訣幾乎成爲他們世襲相傳的祕密。在這區域以外雖也能種水仙，但費時費事而難獲利，在漳州以外更不用說了。

從漳州經由廈門水路或從陸路運到香港來的乾水仙花頭，是用竹簍成簍裝起來的，上下舖着稻草。它們按着大小來定等級，最上等的貨色每簍三十棵，其次四十棵，以至五十、七十、八十不等。他們在本港沒有長年固定的行址，大都臨時借用同鄉的商號來進行短期的批發生意，這些商號多數是籐器行或竹器行。一到每年農曆十一月左右，本港的花園花販便向如期而來的他們批購整簍的乾水仙花頭，回去再經過一番相當複雜的培植整理手續，然後就可以等到年宵市場上拿出來應市了。

從漳州運來的乾水仙花頭，到了本港"花王"和花販手裏以後，還要經過幾重整理的手續，然後才可以應市。目前正是準備在年宵市場出售水仙花的花販們最緊張忙碌的時節。因爲水仙花頭在農曆十一月底就要發芽，發芽之後往往恰好經過一個月便可以開花，而這時正是農曆的大除夕。開花開早了不合時，貨色賣不出好價錢，開遲了便失去市場，根本一錢不値。因此如何使得所有的水仙花恰好在農曆十二月二十八九的年宵含苞

欲放，或者成爲“荳蔻初開”的光景，那就是經營這生意的最費苦心，最要發揮自己養花經驗的地方了。

通常，他們總是就在現在這幾天將乾水仙花頭攤開來加以整理，先將四週駢生的小花頭割下來，剝去那一層洋葱皮似的乾皮和底下附着的汙泥，然後用刀在花頭上沿着花芽迸出的兩側深深的劃幾刀。這手續最重要，也最講究經驗，否則將來發出來的花便歪斜不端正了。經過這樣手續之後，又將花頭放在淸水裹浸一夜，然後便用淺木盆一排一排的養在水裏，聽其自然生長了。

若是天氣正常，不冷也不太熱，又沒有風雨，在農曆十二月初養起來的水仙花，到了除夕前夜一定可以開花。但是若陽光太少，或是天氣太冷，北風太大，都可以影響水仙的發育。過早過遲固然都不好，卽使及時開花，若是葉長花短，顯得披頭散髮的樣子，也足以影響市價。因此在這一個月中，培養水仙花的花販幾乎無時不在提心吊膽，一直要到農曆十二月二十以後，大勢已定，這才放下一顆心來。

普通的水仙花有單瓣複瓣之分。在花品上說，當然單瓣的花品更高，但是在本港的市場上，則是重臺的比單瓣的更貴，因爲許多人都喜歡買重臺的。此外還有一種蟹爪水仙，那是花販將切下來的小花頭用竹籤穿在一起，經過種種人工培養成的，他們稱這工作爲“雕”，有的甚至能雕出獅子老虎的形狀。這實在是畸形的產物，最爲庸俗，然而在花市上是它們的價錢最貴。

水仙和吊鐘，是香港人過年必備的兩種時花。在本港的年

宵市場上，在最初幾天，一棵普通的水仙花，花販一開口也許會向你索價三元至五元，在大除夕的十二點鐘以前，也許一棵仍要一元至二元才買得成。但是一到二時以後，大約一塊錢兩棵已經可以任揀了。再遲一點，到了花販收檔回家團年的時候，這時若再有賣剩的水仙花，他們爲了節省人力和搬運費，大都棄置不顧，抛在地上任人踐踏。於是經過三年栽培，一個月的苦心照料，就在"一夜繁華"之後，身價跌得一錢不值，抛在地上成爲垃圾了——這就是水仙花的傳奇。

過年用的茶素

農曆新年和春節，各地都有許多特殊的應時食品。這些食品都是小食糖果糕餅居多。香港人和廣州人一樣，過年所必備的各種小吃，是煎堆、芋蝦、油角、馬蹄糕、蘿蔔糕，和各種蜜餞糖果之類。

煎堆芋蝦油角之類，在店裏有現成的可買，現在通街都是，但是舊家大族或是講究"骨子"的家庭，多數喜歡自己動手製，這是家庭主婦準備過年的一件重要工作。她們稱這工作爲"開油鑊"。迷信的人，在開始"開油鑊"作物之始，絕對不能說"弊咯""衰咯"一類的話，以免有不好的兆頭。她們爲了提防將油角炸破了或是有其他不吉利的現象起見，在正式炸物之前，先隨便將一些麵粉搓成條放進油鍋裏去炸，任它炸成什麼古怪的形狀，並依據那些形狀說出許多吉利話，然後就正式開始炸油角芋蝦等物。這時即使有炸歪了或爛了的，也就不再忌諱了。

過年用的油器，除了煎堆油角芋蝦之外，還包括有薄脆，爆穀、米通、沙壅、以及油炸花生之類。這裏面，我覺得芋蝦最好吃。芋蝦的名稱也可喜。其實芋蝦並不是蝦，乃是將芋頭切成細絲炸成的，一團一團的像是用麵粉蘸了小蝦炸成的蝦餅，本地人慣稱細小的東西爲"蝦"，所以芋絲餅也就成爲芋蝦了。其次可口的是沙壅，這是將糯米粉炸成鬆散的圓球，沾上白糖來吃的。這名稱很古怪。平日在一般的麵包店裏也有得賣。我覺得最不好吃的是煎堆，無論扁的圓的都堅硬得沒有情趣，然而"年晚煎堆"，人有我有，這却又是點綴過年不可少的一件應時食品。

這類油器，在送灶前後製好，留着過年，新年有人來拜年，便用盆子裝出來饗客，自己到人家去拜年，有時也要帶一點去送人，表示舊家風度。洋派的家庭大都不講求這一套了。

點綴年節的這類油器，舊時稱爲茶素，因爲原是用來伴茶敬客的，也就是北方所謂"茶泡"。"廣東新語"記舊時廣州過年所製的各種茶素道：

"廣州之俗，歲終以烈火爆開糯穀，名曰炮穀，以爲煎堆心餡。煎堆者，以糯粉爲大小圓，入油煎之，以祀先及餽親友者也。又以糯飯盤結諸花，入油煎之，名曰米花。以糯粉雜白糖沙，入猪脂煎之，名沙壅。以糯粳相雜炒成粉，置方圓印中敲擊之，使堅如鐵石，名爲白餅。殘臘時家家打餅聲與擣衣相似，甚可聽。又有黃餅鷄春餅酥蜜餅之屬。富者以餅多爲尙，至寒食淸明猶出以饗客。尋常婦女相餽問，則以油角膏環薄脆。油角膏環以麵，薄脆以粉，皆所謂茶素也。"

唐花薰貨

凡是為了應時應景，用人工使得花卉提早開放的，謂之唐花。現在花市上賣給香港人過年用的最名貴的牡丹，就是用這方法催開的。這個"唐"字，並非像本地人或日本人慣用的那樣，意指"中國"。唐花的"唐"實是"煻"的省寫。唐花的由來已經很久，有時又稱為堂花或塘花。宋人"齊東野語"載：

"花之早放者名曰堂花。其法以紙飾密室，鑿地作坎，綆竹置花其上，糞以牛溲硫磺，然後置沸湯於坎中，湯氣薰蒸，盎然春融，經宿則花放矣。"

唐花手段最好的是北京的花匠，舊時稱為花兒匠或"花把式"，他們都是北京郊外豐台草橋十八村的人，因為北京四時花木的最主要來源是豐台，就如廣州的花地，香港的花墟那樣，因此種花的都是豐台人。舊時北京的豪門貴族，養尊處優，最講究"非時之貨"，請春酒吃黃瓜茄子，冬天賞牡丹，但那時沒有冷藏或暖氣設備，便不能不講求特殊的人工栽培方法，這就造成了豐台花匠的驚人本領。"帝京景物略"，"燕京歲時記"等書說：

"凡賣花者謂薰治之花為唐花，每至新年，互相饋贈，牡丹呈艷，金橘垂紅，滿座芬芳，溫香撲鼻。三春艷冶，盡在一堂，故又謂之堂花。"

"今京師唐花有牡丹，歲籥將新，取以進御，士大夫或取飾庭中，及相餽送，有不惜費中人之產者。"

“今京師花肆，爭先獻早，秋天開梅花，冬天開牡丹，春天開梔子，鬱氣重蒸，利其速售。”

豐台的花匠不僅會在地窖暖室中種花，而且還能提早種出各種瓜菜應市。

“京師隆冬，有黃芽菜韮黃，蓋地窖火炕中所成。”

“花匠於煖窖中，正月燈節烘出瓜茄等菜，葉上各有草蟲，巧奪天工。十月中旬賞牡丹，元旦進椿芽黃瓜，所費一花，幾半萬錢，一芽一瓜，幾半千錢。”

北方天氣冷，從前交通又不方便，所以以能在農曆正月吃到黃瓜韮芽爲珍品。但現在交通利便，又有了冷藏的方法，像香港廣州這樣的地方固然一年四季隨時都可以吃韮黃青瓜，就是在現在的北京，冬天吃韮芽黃瓜也是常事，而且價錢不會貴，已是一般人都能够享受的東西。惟獨牡丹，無法開得早，像香港年宵花市上所見到的那樣，都是所謂唐花，花匠又稱之爲“薰貨”。

賀年的糖果和果盤

“春花秋月年年好，試戴銀旛拚醉倒，今朝一歲大家添，不是人間偏我老。”

這是陸游“元日詞”的下半闋。是的，又過了一年，誰都大了一歲。自元旦以來，未能免俗，不免拖兒帶女的到幾家親戚朋友家裏去拜年。我今年特別留意一件事，留意各家捧出來奉客的“賀年糖果”。

旣是過農曆新年，我總覺得應該遵守原有的好風俗。儘量的保留使用中國風味的東西。當然不必跪到地上去磕頭，但用玻璃盃子盛着用五彩透明花紙包的果汁糖，總使我一見了就有反感。廣東本來是有很好的中國風味的"賀年糖果"的，那就是蜜餞：糖金橘、糖蓮心、糖馬蹄、糖冬瓜、糖蓮藕……不知怎樣，本地人採用的竟一年少過一年了。

這些廣式的賀年蜜餞，雖然近年將貨就價，兩塊多錢一斤，選料和用糖方面都不免馬虎一點，但在形色和味覺上仍具有濃厚的中國風味。何况一年之中，又僅有在過年的幾天才上市，平日是很少賣也很少人買的。我不懂爲什麼許多人偏不用它而去買一年四季隨時可以買得到的洋式糖果？因此我這幾天到人家拜年，若是拿出來的是糖蓮藕糖金橘一類的東西，雖然我平時不大吃甜的，這時也要多拈幾塊以示擁護。若是拿出來的是玻璃紙包的果汁糖，我一定袖手不顧，以示抗議。

其次，我對於用玻璃盃子盛賀年糖果，也表示反對，尤其是那種廉價而傖俗的美國貨。春節用糖果敬客，最好盛在果盒裏，其次也該用江西的磁碟。再不然，就是汕頭貨也不妨，總比玻璃碟大方厚重些。

果盒，本地人通稱全盒，上海人稱爲果盤，北方人則稱爲桌盒，這才是新年盛糖果敬客最富麗大方的器具。去年年底，本地市上曾到了一批福建漆的果盤，硃紅漆五彩描金，有的裏面還配上磁質的格碟，實在名貴大方，只可惜價錢高了一點，不是一般人都可以買的。但我仍止不住要幻想，將形色鮮明的各式蜜餞糖果，盛在這樣硃紅描金的果盤裏，在這幾天拿出來款

待來拜年的親友，將是一種怎樣富麗大方而又同周遭的"恭喜恭喜"的氣氛非常調和的景象。

年宵花市

"六種爭開向藥欄，冬來花事不曾殘，天南春色無來去，長與東皇共歲寒。"

這是屈翁山的冬日對花絕句。所謂六種，是指梅花、菊花、月季、高麗菊、雁來紅和水仙。廣東因爲氣候與北方不同，在這冬天，不僅菊花與梅花同開，就是桃花也會提早開放。前天才立春，可是小園的夭桃已經開得落英繽紛了。這種情形，我們如果到灣仔海邊的年宵花市上去看一下，就更可以明白，所謂"花曆天南最不同，吹嘘不必定春風"，是一點也不錯的。

年宵花市上最當令的是吊鐘水仙和桃花。買了桃花的大都不再買吊鐘，但水仙是必買一兩棵的。桃花最値錢的是大株而形如覆傘的雙瓣碧桃，水仙是經過人工製作的蟹爪水仙。一株模樣整齊的高大"桃花王"，花販會貼上紅紙標價千元以上。可是在這年頭兒，連最講究的南北行和銀號都在"慳皮"，對於這樣貴的桃花，恐怕很少人會有閒情來"問價"了。

除了吊鐘桃花水仙之外，花市上陳列最多的是萬壽菊和桔樹了。這兩種花樹都是要連盆成對買的。萬壽菊僅錢不貴，而且經擺。桔樹雖然有趣，小小的一盆滿綴着丹黃色的桔，這是本地人認是最吉利的，可是價錢又貴又不容易買。因爲許多桔都是假插上去的，甚至有些冬青樹枝上也裝上一顆顆的桔，當

作桔樹來騙人。盆栽的還有玫瑰月季和海棠，後者多數同仙人掌羅漢松陳列在一起，已經屬於盆景的範圍了。劍蘭當然也很多，在三十晚上，荷蘭種的大紅劍蘭索價可眞嚇人，光顧這類洋花的都是小家庭居多，因爲他們的房裏是不適宜插吊鐘桃花之類的大枝花的。

嶺南雖然以梅花著名，可是在香港的年宵花市上不易見到梅花，這是因爲香港的梅花少，而且早已開過了。

香港花販不識芍藥，因此他們將那一盆一盆的大麗花呼爲芍藥，這是與將外人人插在襟頭的"康乃馨"呼爲丁香一樣，是最煞風景的事。這也難怪，因爲嶺南沒有牡丹和芍藥，因此花販們就根本不識這種"春風拂檻露華濃"的名花爲何物了。年宵花市上雖偶爾也有一兩盆沒有葉子的牡丹陳列，但那是用火烘焗開的，多數烘得不得其法，憔悴不堪，不足一觀。

除夕雜碎

"賣懶賣懶，賣到年三十晚，人懶我唔懶？"

據說這是從前年三十晚，廣州的孩子們提着燈籠上街去"賣懶"時所喊的詞句。

今天已經是所謂年三十晚了。像我們這樣的人，一年四季執着筆，要懶也沒有機會可懶。在這年三十晚，若是有人"賣懶"，眞想買他一天來享受一下，可是"老編"追稿追得緊，實在不容你懶，因此又提起筆來寫了。

孩子們除夕賣懶的風俗，不僅廣州有，就是江浙也有。蘇

州人名“賣懶”爲“買癡”，所唱的詞句是：“賣懶賣癡，人癡我不癡”。可是屈大均却說廣州人年終以火照路，名曰賣冷，未知是另一種風俗，還是他將“懶”和“冷”記錯了。

賣懶和“出賣重傷風，一見就成功”一樣，能令聽者掩耳疾走。但在除夕却另有一種賣聲爲人所歡迎的，那便是小販賣“發財大蜆”了。我不知本地人在過年要買蜆，而且以蜆爲發財象徵的原因所在。也許是由於鄉下人認爲蜆是豐年的產品，蜆多則年豐，螺多則年凶，所以要在歲尾年頭買蜆取吉兆吧。

蜆有多種，有白蜆黑蜆，生在沙裏的色黃，名黃沙大蜆。過年所賣的就是這一種。蜆容易傳染腸熱症，在平時本是很少人隨街大聲叫賣的。但一到年三十晚和大年初一，小販却在木盆裏捧着紅紙高叫“發財大蜆”，也很少有人來干涉了。

今天晚上的那一餐飯，本地人名爲“團年”，上海人則稱爲“吃年夜飯”，其實是年終請客的變相，往往事先邀了許多朋友親戚來參加，而且不一定要在除夕。從送灶以後，隨時都可以“吃年夜飯”，這眞如魯迅先生所說，實在“洋場氣十足”。

過年當然有喜有愁，但無論怎樣困難的情形，若是能挨過今天晚上，則明天早上任何人見了，都要“恭喜恭喜”，一切都可以暫時放下不提。因爲按照本地的過年規矩，雖然年三十晚可以提了燈籠來收賬，但一過午夜，吃了團年飯以後，見了面只“恭喜恭喜”，其他一切暫時免開尊口了。